



GASTRONOMÍA

Alabaster, una gran embajada gallega en Madrid

Después de tres años, el principal local del grupo Alborada en la capital se consolida por su cocina y servicio de sala

PAZ ÁLVAREZ
 MADRID

Hace tres años que abrieron en uno de los cogollos gastronómicos de la ciudad, a pie de la plaza de Cibeles y próximo a la Puerta de Alcalá. Y desde el primer día han colgado el cartel de completo, tarea nada fácil en una ciudad tan competitiva como Madrid.

Alabaster sigue fiel a su origen y a la filosofía de su propietario, el grupo gallego Alborada, cuyo principal restaurante en A Coruña, Alborada, cuenta con una estrella Michelin, que no es otra que mantener la máxima calidad tanto en producto como en elaboración y servicio. Y es la sala uno de sus principales atractivos, al frente de la cual se encuentran Óscar Marcos y Francisco Ramírez, dos experimentados profesionales que hacen que todo fluya, y que siempre están atentos a todos los detalles.

De las cocinas del grupo se ocupa Iván Domínguez, que supervisa todas las cartas de los restaurantes. La mayoría del producto llega de la lonja y de la tierra gallega. La carta está dividida en cuatro secciones. En los primeros, marineros, se incluyen croquetas de tigre (ocho unidades, 14 euros),



Sala de Alabaster en Madrid.

sardinillas ahumadas con queso de Arzúa y tomate (20 euros) o almejas guisadas en salsa verde de algas códium (26 euros).

En los campesinos se encuentran verduras escabechadas, huevos de codorniz y hueva de arenque (22 euros), cardo con almejas o unas fabas de Lourenzá guisadas con bivalvos (23 euros). De la lonja gallega, jurel asado con crema de berzas fermentadas y zanahorias salteadas (24 euros), rape asado con guiso

de mejillones y patata (26 euros), salmonete asado con pasta puntalete y crema de coliflor (27 euros), una gran merluza de pincho con pilpil de lima limón y espinacas guisadas (27 euros), o una lubina al vapor, crema de grelos con mayonesa de chorizo y pulpito de tierra frita (28 euros).

En el capítulo bautizado como de la tierra se propone un excelente steak tartar de solomillo de vaca rubia gallega y patatas suflé (27 euros), un lomo de cochini-

llo asado con puré de berenjena asada y chantarrelas salteadas (28 euros) o rabo de vaca estofado (bien por no decir que es de toro, como en la mayoría de los restaurantes) al vino tinto con gnocchi de patata al romero (25 euros).

El pan es bueno y es de elaboración propia. Interesante y extensa carta de vinos.

Alabaster: Montalbán, 9 Madrid. Tel. 915 121 131. www.restaurantealabaster.com



Sardinillas ahumadas.



Almejas en salsa verde.



Croquetas de cigala.



Foie en timbal de manzana.



Merluza de pincho.



Steak tartar con patatas suflé.

Con Sentidos

► **Esencia de vino de finca.** **Castell del Remel** es uno de los primeros elaboradores de vinos finos de crianza de Cataluña. Con 1780, la bodega rinde homenaje al año en el que se inició la actividad vinícola en Penelles (Lleida). Se trata de un vino tinto gran reserva redondo y elegante, con una equilibrada asociación entre variedades autóctonas y bordelesas. Luce un intenso color cereza con reflejos brillantes que aportan vivacidad. La paleta aromática es compleja con notas ahumadas y especiadas propias de la crianza juntamente con notas balsámicas, minerales y de fruta confitada. El paso en boca es prolongado, generoso en recuerdos a frutos secos. Precio: 22,95 euros.



► **Una mochila con la que no perder el equipaje.** La colorida Piquadro Coleos es perfecta para aquellos viajeros que buscan una maleta con personalidad propia e imposible de extraviar en aeropuertos o estaciones. Hay millones de bolsas de color negro, azul o gris, difícilmente reconocibles, pero una mochila con estilo propio, que lleve lunares, estampado de camuflaje, colores llamativos y que tenga las cremalleras fluorescentes se reconoce al instante. Dispone de portallaves, portaplumas, puerto del cable, bolsillo para teléfono móvil y varios compartimentos. Precio: 360 euros.



► **Una libreta de cuento.** Moleskine se une a Disney para crear una colección de edición limitada inspirada en Blancanieves. Cada una de las cuatro libretas de la serie reproduce un detalle gráfico característico de la película original de Disney, que le proporciona un toque divertido sin caer en lo infantil. Una forma diferente de representar la historia de una de las princesas más icónicas y un toque de color para la clásica Moleskine. En la imagen, el modelo que hace referencia al vestido, en formato grande y con interior de rayas. Precio: 22,90 euros.



► **Para nostálgicos.** Las zapatillas blancas han dejado de ser un elemento deportivo para pasar a ser el complemento estrella de los conjuntos urbanos. Esa es también la filosofía del diseñador parisino Alexandre Mattiussi. Su marca, Ami, difumina la frontera entre lo informal y lo chic. Con este modelo ha querido ir un paso más allá añadiéndole sujeciones de velcro que evocan el calzado de la infancia, mientras reivindican que las deportivas blancas ya no son solo cosa de niños. Precio: 320 euros.