



▶ 20 Octubre, 2018

GASTRONOMÍA

Los sábados, solomillo Wellington en Lakasa

César Martín recupera en el nuevo local en Chamberí uno de los platos de hojaldre más conocidos del mundo

PAZ ÁLVAREZ
 MADRID

Ha ganado Lakasa con su nuevo emplazamiento. Si el anterior local, que acabó quedándose pequeño ante la gran demanda de clientela, supuso el lanzamiento de César Martín, la actual ubicación, en el corazón de Chamberí, supone la confirmación de este cocinero y artífice de un proyecto basado en una materia prima tratada con respeto. El nuevo restaurante es mucho más amplio y luminoso, con un servicio atento, liderado por Marina Launay, dispuesto a hacer que el comensal disfrute.

Los sábados, el espacio se convierte en un lugar de peregrinaje de una clientela fiel en busca de un plato que solo se sirve ese día a mediodía y que conviene reservar: el solomillo Wellington (26 euros la ración, que se puede compartir entre dos personas; 14,5 euros la media ración). Se trata de un homenaje a la cocina clásica que realizan

chefs anónimos, capaces de lograr el máximo rendimiento de cualquier pieza de carne. Por ello, todos los viernes, mientras elaboran el steak tartar (26,5 euros) que también sirven ese día y el siguiente, cocinan este plato preparado con solomillo de carne vieja, setas, foie y tocino curado, con una cobertura de hojaldre.

Entre los entrantes, destacan unos magníficos berberechos gallegos de tamaño XXL, abiertos a la brasa (21 euros); también los mejillones procedentes de Bouchot, muy finos y servidos con un caldo con ajo, hierbas y vino gewürztraminer (15,5 euros), o unas verdinas asturianas estofadas con callos de atún (15,5 euros). Otro plato que merece la pena es el secreto ibérico semiasado, con mayonesa picante de hierbas (23,5 euros).

Otros clásicos de Lakasa son las patatas revolconas con mollejas de ternera, setas y papada ibérica confitada (23,5 euros), la paloma torcaz asada con

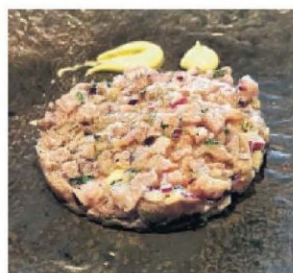


Vista de la sala de Lakasa.

salsa de tomatillos verdes (24 euros) o la liebre a la royal (29,8 euros) y los primeros boletus, que ya van apareciendo en las cartas, salteados con yema de huevo (25,5 euros).

La carta de vinos y la selección de champanes son interesantes. Se puede cerrar con una tarta de limón (7,5 euros) o una tabla de quesos seleccionados por el afinador Bernard Antony (18,7 euros).

Lakasa: plaza del Descubridor Diego de Ordás, 1. Madrid. Teléfono 915 338 715. www.lakasa.es.



Secreto semiasado.



Dados de bonito del norte.



Verdinas con callos de atún.



Solomillo Wellington.



Berberechos a la brasa.



Mejillones de Bouchot.

Con sentidos

▶ **El primer cariñena de Costers del Segre.** Tomás Cusiné estrena la cosecha 2016 de Finca Barqueres, el primer vino varietal de cariñena de la denominación de origen Costers del Segre. Este vino se enmarca en el proyecto de recuperación de la variedad, siendo la iniciativa más personal del bodeguero catalán. Se elabora con uvas plantadas a más de 700 metros del nivel del mar. Se presenta muy expresivo en nariz, con aromas a fruta negra, cacao en polvo, notas balsámicas y hierbas de monte. En boca es fresco, con unos taninos finos y un posgusto largo. Se trata de un vino complejo, delicado y de fácil entrada en boca. Precio: 23 euros.



▶ **Unos zapatos con nombre de mujer.** La artesanía y la sostenibilidad son dos de los pilares fundamentales de Micuir. Por ello, todos sus accesorios están realizados en España de manera artesanal y en cuero de la mejor calidad. Desde que se hace la primera horma hasta que se mete en la caja, cada zapato pasa por 44 manos antes de que los pueda disfrutar el cliente final. Sus babuchas Manueia (en la imagen), con talón abierto, combinan la pana en color verde oliva con forro y planta en 100% piel de vacuno. Además, se acompañan de una bolsa de tela para conservarlas mejor. Precio: 119 euros.



▶ **El arte de poner la mesa.** Cada plato de esta original vajilla de cerámica de Bonjour en color rosa empolvado está elaborado cuidadosamente a mano, lo que hace que cada fuente sea única y especial. Su filo dorado contiene oro y aporta al conjunto un toque sofisticado. A pesar de su aspecto delicado, son piezas resistentes de alta durabilidad. Seis platos llanos, seis hondos y seis de postre que se pueden meter tanto en el lavavajillas como en el horno (a menos de 160°). También está disponible en color blanco roto. Un remate distinguido que acaparará el protagonismo de todas las cenas. Precio: 699 euros.



▶ **Influencia nipona.** Aunque nació en Nueva York (Estados Unidos), hace 15 años que Postalco se trasladó a Tokio (Japón) con el objetivo de lograr nuevas fórmulas de aplicar la artesanía japonesa a objetos de la vida cotidiana. Su filosofía consiste en desarrollar productos muy prácticos a la vez que estéticos. Es el caso de este monedero tarjetero realizado en piel de vaca curtido a base de taninos de mimosa y algodón prensado. Un objeto rutinario que evoca la técnica del origami. En España, se puede adquirir en Do Design, tanto en su tienda física como online [www.shop.dodesign.es]. Precio: 198 euros.