

# Tres restaurantes de Madrid

LA CAPITAL Y SUS ALREDEDORES OFRECEN UNA OFERTA GASTRONÓMICA MUY RICA Y VARIADA EN LA QUE EL PALADAR PUEDE DELEITARSE CON PLATOS DE GRAN EXQUISITEZ A PRECIOS MUY COMPETITIVOS.

**M**adrid cuenta con una oferta gastronómica muy amplia tanto en variedad como en calidad, por lo que hacer una selección entre sus restaurantes es un ejercicio arriesgado y muy subjetivo. Vaya entonces por delante que ésta es una lista en la que no están todos los que son, porque sería imposible. He tratado también de que no aparecieran sólo los que, contando con una calidad excepcional, pudieran resultar excluyentes por su precio. Dicho esto, vamos allá.

Mi primera opción es, sin duda, Zalacaín. Clásico entre los clásicos, sigue siendo una referencia obligada. Con un servicio esmerado, al que no le falta nunca ningún detalle, una carta de vinos en la que da igual perderse, porque Custodio siempre te ayuda a salir a flote, y la mejor materia prima, es una apuesta ganadora y muy bien recompensada. Su cocina de temporada, en especial la caza, y sus clásicos (la menestra, la lasaña de hongos e hígado de oca o la manita de cerdo rellena), constituyen un homenaje, no sólo al gusto, sino a otros sentidos. Es sin duda una enseña de la gastronomía madrileña y española. Y, para mí, un lugar de culto.

En segundo lugar, hablaré de Betelu. Alejado de ser un lugar “fashion” o “trendy”, es el típico

restaurante que conoces, como fue mi caso, cuando te lleva un amigo. Situado cerca de la calle Alcalá, más allá de Ventas, se trata de un restaurante familiar que hace honor a la estupenda tradición culinaria de Navarra. Cocina tradicional hecha con cariño. Formidables las alubias de Tolosa, excelente pescado de calidad, cocinado siempre en el punto exacto. Las cocochas al pil pil son punto y aparte y sus postres recuerdan a los que puede ofrecer la mejor madre cocinera. Una última recomendación: déjense aconsejar por el dueño, no se equivocarán.

Por último, no en Madrid capital sino en Pozuelo, Corner, un joven restaurante que impresiona, por su apuesta de platos innovadores y por una relación precio calidad excepcional. A una decoración moderna y agradable, añade un servicio esmerado y, sobre todo, buena cocina. Destacar su bocado de huevo con bacón y patata o las esferas de salmorejo que producen una gratisima e inesperada sensación al estallar en la boca. Las albóndigas, las mini hamburguesas o las sorprendentes costillitas de conejo (un descubrimiento) son otras de sus opciones más acertadas. Al pedir la cuenta te llevas la última y grata sorpresa. ■

**Rafael Juan y Seva**  
Socio de EDM

