

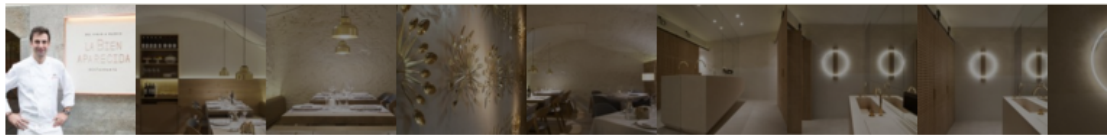


Elhedonista.com, 5 de febrero de 2016

ELHEDONISTA.ES

"El futuro pertenece a quienes creen en la belleza de sus sueños". Eleanor Roosevelt

RESTAURANTES



Ver la galería

Imágenes



Abrir la galería de imágenes

EL ESTUDIO DE TARRUELLA TRENCHS FIRMA EL SINGULAR INTERIORISMO

La Bien Aparecida, en Jorge Juan

Del creador de Cañadío y La Maruca, Paco Quirós, un restaurante con for

Mar de Alvar

5 febrero, 2016

Jorge Juan ha sido siempre un área de influencia gourmet en Madrid. Se mantienen clásicos y acoge gratas novedades, una de las más recientes es La Bien Aparecida. Es un restaurante llamado a quedarse porque cuenta con los avales de Paco Quirós, impulsor en la capital de Cañadío y La Maruca, tanto en la dirección como en la filosofía. Y si a eso añadimos que el chef es José Luis Estevan, el interés se multiplica.

El fondo es atractivo y la forma, también, porque del interiorismo se ha ocupado el estudio Tarruella Trenchs. El resultado es un espacio singular que, en algunos detalles, recuerda que el nombre del restaurante es el de la patrona de Cantabria. Si uno se fija verá elementos que recuerdan a una capilla. Que nadie se asuste, no huele a incienso ni a iglesia, son pequeños guiños y el conjunto es muy elegante y sofisticado, depurado y austero.

Considerando que La Bien Aparecida es un lugar con encanto, que se encuentra en la zona en la que se encuentra y que, además, se come muy bien, no sorprende que conseguir mesa ya sea una tarea difícil. Como lo sigue siendo hacerlo en los otros dos establecimientos de sus promotor, La Maruca y Cañadío. Pero pasemos a la cocina para poder entender su éxito.

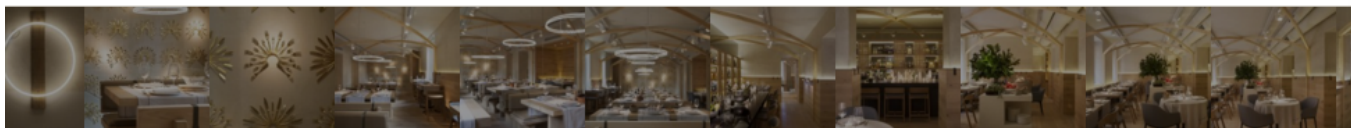
Por un lado, está Paco Quirós y, por otro, José Luis Estevan, después de una etapa como asesor gastronómico de varios proyectos en España y América. La 'vuelta' de este chef es una gran noticia para los amantes de la buena mesa. Para nosotros, sin duda, lo es.

La Bien Aparecida





Elhedonista.com, 5 de febrero de 2016



ma y fondo. El chef José Luis Estevan está al frente de la cocina y demuestra su oficio de cocinero a través de recetas memorables.



La carta es verdaderamente apetecible. Habrá quien crea que La Bien Aparecida es el escenario perfecto para ver y ser visto, quizá, pero la buena noticia es que, mientras tanto, se degusta gastronomía de calidad, buen producto, sabores auténticos y mucha frescura. Y atención a las raciones porque son abundantes.

Los sabores, como decimos, son genuinos precisamente porque se reconoce el valor del oficio clásico de cocinero. Esos fondos, los guisos, los pescados en el punto perfecto, algo que solo se consigue con oficio. La nota dominante son recetas clásicas, de las que despiertan nostalgia en el paladar.

En la carta, destacan clásicos como las rabas de Santander y las anchoas de Santoña, auténticos manjares que gustan a la mayoría. Además de otras recetas como el pastel de mejillones en escabeche con patatas fritas, la lasaña fría de pisto y boquerones en vinagre (¡Escandalosamente buena!). Entre los entrantes calientes, algunos de exquisita factura como las pencas a la importancia con almejas y langostinos, o los canelones de ropa vieja.

Los pescados son excepcionales. No deje de preguntar por la sugerencia del día porque pueden sorprenderle con una corvina que quita el aliento. Y claro, ese papito al horno con refrito de ajo, guindilla y perejil. Pero también son parte de la carta la merluza al pil pil o en salsa verde.

Entre las carnes, nos gusta que haya estofados, guisos y filetes rusos. Diremos que nos encanta esta vuelta a la cocina de siempre, a esas

referencias que habíamos olvidado en los últimos tiempos, que solo saboreábamos felices en casa de nuestra madre o abuela. La Bien Aparecida es una dirección en la que encontrar recetas míticas, algunas de corte burgués, otras más populares.

Y dada su filosofía tampoco faltan guisos: arroces como el meloso con almejas o con pollo de corral guisado, y también pochas con cocochas de merluza y esa maravilla llamada cocido montañés.

Por último, aunque no menos importante, revisamos el apartado de los postres. Esta vez, querido lector, quédese con la tarta fea de hojaldre de Torrelavega. Quédese con esa tarta dulce en la justa medida y maravillosa, porque sabemos que sentirá la necesidad de reservar una nueva mesa, entonces podrá concederse otros caprichos como el arroz con leche, a la manera de Potes, ahí es nada, o el pan perdido con helado de torrija.

La Bien Aparecida ya es uno de los restaurantes de moda, lo sabemos, pero su oferta es honesta y firme. Es el lugar ideal para darse cita y volver a casa habiendo disfrutado de un entorno bonito, de un ambiente agradable, de un servicio a la altura y, sobre todo, con ese buen sabor de boca que deja la verdadera gastronomía. La que no tiene humo, la que se sostiene.

Compártelo:
Facebook
Twitter