



PAGO DE LARREA



On Madrid. Revista fin de semana de EL PAÍS edición Madrid. Junio de 2006

ON MADRID COMER

NOTICIAS

BIENOS DE VERANO **ONUEVA CARTA** **ONNOVEDAD** **OMI VINO**

INGHA
Calle de Silva, 14 (Valdelella). Tel. 914 25 28 81.
Sistema original de reunión de unos 20€, desde 10€ a 10€.
(Con el nombre de L'ghaSiDi y Zeddas, en estos meses viene el plato y puede entre muchas las opciones, recomendamos en de paso, una traja de lechazo con carne de pato, apio, setas, pinto y comu.

LE DRAGON
C/ de Santibañez, 2 (Retiro). Tel. 914 356 668.
Su jefe de cocina, Chiu Kuen Ho, ofrece hasta veinte maneras distintas de comer verduras y hongos en su nueva carta. Cabe la verde, como alternativa a las de casa al vapor, con especias chinas y marfiletes donde mezclan tofu, bambú, setas, soja.

NIHIL PRIUS
Marqués de Cubas, 2 (Barrio de España). Tel. 914 52 90 18.
Al poco de abrir, Nihil Prius se ha ganado su fama al instante. El chef Marcelo Magaña selecciona especias y carnes selectas para ofrecer cocina internacional por 25€. No se va a disipar de la noche siguiente en su jardín privado con vistas al Circo de Bellas Artes.

CAECUS CRIANZA 2003
DATOS BÁSICOS
Bodegas Pago de Larrea. Elciego (Rioja Alavesa). 945 60 60 63. www.pago-delarrea.com Rioja. 100% tempranillo. 14% vol.
• **Por qué me gusta.** Porque es un nuevo valor de Rioja, como los que busco cada día en el mundo del fútbol. Un vino que es ya toda una realidad, que tiene un porvenir excelente y que mejora cada día que pasa en la botella. Tinto, con carácter, es el mejor del que conozco y el mejor de los nuevos vinos de esa tierra. Un crack.
• **A qué me sabe.** A golazo tras una jugada elaborada. Es un vino elegante, sedoso, persistente... Encuentras sabores tostados, especiados, procedentes de su crianza en barrica, bien integrados con los aromáticos.
• **Cuándo lo tomaría y con qué.** Como aperitivo o como compañía de una buena comida: legumbres, carnes... Y cuando tenga que sorprender y quedar bien.
Maldini
PERIODISTA DEPORTIVO

ENDA DELICATESSEN

LA CASA DE TINO HELGUERA
Ferraz, 30 (Ventura Rodríguez). Tel. 915 41 28 15.
El concepto del chocolateado de Tino Helguera se resume en tres ideas: chocolatear, salar de 18 y sonda exclusiva, especializada en bombones y repostería de alta gama. No queda que este alumno de Paris, Sorembère, maestro chocolatero ganador de prestigiosos premios a nivel mundial, haya optado por el barrio de degustar para abrir tienda y chocolatería en Madrid. Más de cuarenta tipos de bombones con sabores como cometa, jengibre, castaña... un buen sortido de pastillas semifrías y, por supuesto, chocolate a la taza. Un lugar para palatarse desde fuera al templo de Delad.

MIS RESTAURANTES ITALIANOS
Ángelo de Michale, napolitano de 35 años, es gerente de una tienda de decoración. Llegó desde Nueva York a Madrid en 2001. Le costó el cambio, pero ahora le gusta la vida más relajada de aquí. Tiene muy claros sus restaurantes italianos.

UNA ROSSA
C/ Bernardo, 24 (Neveicido). Tel. 915 52 14 54.
Un pequeño con ambiente familiar "Aquí se la auténtica pizza napolitana al horno de leña, Mito de la Pizza". De la limoncello hasta el marisco, y "otra cosa para no perdernos son los variadillo con amantillas mozzarella napolitana".

PIU DI PRIMA
Hortaleza, 100 (Chueca). Tel. 913 08 33 72.
"Al entrar te pones un plato con Bolina Inmortal que se vende en la casa". Servicio muy atento y un precio que ronda los 50€. Ángel nos recomienda "dos platos difíciles de encontrar: Bresaola de pavo cubana italiana y ricadella y el sorbo de elobato italiano finísimo con tomate y ricola por encima".

PULCINELLA
Regueros, 7 (Chueca). Tel. 913 19 73 63.
Estilo barroco y con decoración del sur de Italia. Es el Ángel suelto padre, "para empezar, la pizza (pasta semicircular) a la plancha o a la cazuela con salsa de tomate. De segunda plato suelto pedid pasta como maccheroni a la norma, que es pasta corta con bearnesa".

OMI VINO

CAECUS CRIANZA 2003

DATOS BÁSICOS
Bodegas Pago de Larrea. Elciego (Rioja Alavesa). 945 60 60 63. www.pago-delarrea.com Rioja. 100% tempranillo. 14% vol.

• **Por qué me gusta.** Porque es un nuevo valor de Rioja, como los que busco cada día en el mundo del fútbol. Un vino que es ya toda una realidad, que tiene un porvenir excelente y que mejora cada día que pasa en la botella. Tinto, con carácter, es el mejor del que conozco y el mejor de los nuevos vinos de esa tierra. Un crack.

• **A qué me sabe.** A golazo tras una jugada elaborada. Es un vino elegante, sedoso, persistente... Encuentras sabores tostados, especiados, procedentes de su crianza en barrica, bien integrados con los aromáticos.

• **Cuándo lo tomaría y con qué.** Como aperitivo o como compañía de una buena comida: legumbres, carnes... Y cuando tenga que sorprender y quedar bien.

Maldini
PERIODISTA DEPORTIVO