

Cinco Sentidos

Nuevos platos en 99 Sushi Eurobuilding

Sashimi de cabracho, gyoza de pollo de corral, carpaccio de cigala...

PAZ ÁLVAREZ Madrid

Han pasado seis meses desde su apertura y el 99 Sushi Bar Eurobuilding, en el renovado hotel NH Collection de Madrid, se consolida como un referente de la alta cocina japonesa en la capital y un lugar donde el inconformismo se refleja en su oferta gastronómica, en la búsqueda de nuevos ingredientes que incorporar al recetario asiático. La carta del último local que ha inaugurado el grupo Bambú, y que va disparado a convertirse en un referente, incorpora nuevos platos que tienen como protagonista el producto de temporada.

Al frente de las cocinas, en plural, porque aquí hay platos fríos y calientes, se ocupan respectivamente David Arauz y Roberto Limas. Entre los dos han ideado una impecable carta que incluye algunas novedades, como el cambio en sus conocidas empanadillas, las gyozas, que ahora vienen rellenas de pollo de corral o de jabalí con cebolla caramelizada, castaña pilonga y esferificaciones de salsa de chile.

También, y siguiendo el dictado del mercado, llega el sashimi de pescado blanco, en este caso, de cabracho, sobre su espina, con salsa ponzu, acompañado de unos nigiris elaborados con su piel frita y aderezados con praliné de piñones y jengibre. El objetivo, como asegura Mónica Fernández, la eficaz sumiller y jefa de sala del local, es ir cambiando el tipo de pescado en función de la estación.

Al margen del producto de temporada, hay platos en los que se mezcla la tradición con la vanguardia, como en el caso del carpaccio de cigala con arroz de verduras y plancton (una bocanada de mar), con el que apuestan por pri-

mera vez por este último ingrediente como protagonista, o el taco de toro bra-seado y panceta con emulsión de tomate de chile y hierbas aromáticas.

Otros platos bien resueltos son el chicharro con salsa ponzu, jengibre y algas de los gallegos Porto Muñíos (otro golpe de mar con sabor a percebe), el cangrejo real gratinado o el nigiri de salmón flam-



beado con lima. Los postres tienen también un componente creativo: además de helados (de té verde, judía roja, wasabi o yuzu), una montaña de chocolate, trufa blanca de tierra y crocanti de soja con praliné de avellanas, o una crema de jengibre y chocolate.

En el apartado de vinos, Mónica Fernández ha perfeccionado la carta incorporando una oferta más amplia de champán (35 referencias), vinos internacionales (borgoñas blancos y alemanes), manzanillas y amontillados. Precio: 55 euros.

99 Sushi Bar Eurobuilding: Padre Damián, 23. Madrid. Tel.: 913 593 801. www.99sushibar.com.



Sala de 99 Sushi Bar Eurobuilding.



Sashimi de cabracho con nigiri de la piel del pescado con salsa ponzu.



Arriba, gyoza de pollo de corral con glase de azafrán, y tartar de atún kimuchi. A la derecha: carpaccio de cigala con arroz con plancton, y gyoza de jabalí con cebolla caramelizada.

Los 'pintxos' más creativos, en Madrid

A Fuego Negro, hasta el 29 de marzo

P. ÁLVAREZ Madrid

Hace nueve años que los hermanos Edorta Lamo y Amaya García de Albizu revolucionaron el casco viejo de San Sebastián con un concepto creativo y una reinención de los pintxos de la ciudad. A Fuego Negro apuesta por una cocina informal, desenfadada y un punto canalla. Ahora llegan a Madrid, has-

ta el domingo 29 de marzo, en formato pop up, al espacio The Table by (Beneficencia, 15. Teléfono: 615 367 917). El espacio, decorado por Better, es oscuro, con paredes negras salpicadas de neón, papel pintado, un frontal de vegetación y música de fondo.

El ambiente es desenfadado y cuenta con dos espacios, uno con barra y mesas altas y otro para sen-



Espacio pop up de A Fuego Negro en The Table by.

tarse a tomar cualquiera de los dos menús de pintxos (Degusta, a 35 euros, y Super Degustación, 50 euros). En ambos se incluyen platos bautizados con nombres divertidos, como aceitunas con vermú, pieles (de patata) a la brava, encurtidos (minizanañoria, avellanas, piparras), black rabas (unos aros de

chipirones en su tinta), txangurro donostiarr style, un apasionante zebitxe de Lumagorri (pollo de caserío vasco), el porrupatahai (noodles de patata, puerro tierno, gelatina de zanahoria y tiritas de bacalao), el tako de txitarro a la do-

nostiarra, el pajarito frito (codorniz jugosa y tierna con cebolla encurtida y salsa de mostaza). De postre, Marianito Fresh (granizado del aperitivo vasco con vermú, aceituna, menta y gajos de naranja) o el Zombie, un divertido postre elaborado con fresa y chocolate.

CON SENTIDOS

NACE PAZO DE SEÑORANS COLECCIÓN

La bodega de Rías Baixas Pazo de Señorans presenta el vino Pazo Señorans Colección 2011. Tras dos años de crianza, este vino de guarda muestra el potencial de mejora de los albariños con tiempo en botella. Destaca por su gran intensidad olfativa y personalidad, procedente de unas tierras bajas próximas al mar, con un viñedo plantado sobre suelo de xabre. Precio: 18,50 euros.



EL MEDITERRÁNEO EN UN RELOJ

Swatch ha cocinado una nueva colección muy sabrosa y llena de detalles. Inspirados en el sol, el mar, la cocina y la cultura mediterránea. Llegan cuatro relojes que centrarán todas las miradas. ¿Los ingredientes? Tomates, naranjas, cebollas rojas y sardinas. ¿La receta? Cualquiera que dé como resultado un plato divertido, lleno de color y de diversión. Sin olvidar, cómo no, el toque mediterráneo. Más detalles en <http://shop.swatch.com>. Precio: 58 euros.



SEGWAY APUESTA POR LAS BICICLETAS

Segway, la firma que saltó a la fama al comercializar la primera plataforma personal de transporte con dos ruedas giroscópicas, ha decidido entrar en el mercado de las bicicletas eléctricas. La compañía ha puesto a la venta dos modelos, uno de montaña y otro de corte más urbano, que cuentan con motores Bosch de 250 vatios y pesan entre 20 y 22,5 kilos.



BROOKS BROTHERS Y RAY-BAN UNEN SUS FUERZAS EN UNA COLECCIÓN

De la colaboración entre Brooks Brothers y Ray-Ban se ha creado una colección inédita de varios modelos de gafas disponibles en exclusiva en todas las tiendas europeas de Brooks Brothers. El resultado es un producto que combina la última tecnología con el estilo tradicional de las firmas americanas. Las gafas tienen la mejor calidad de la marca Ray-Ban y el inconfundible diseño de Brooks Brothers. Precio: 134 euros.

