

Federico Oldenburg

Restaurante **Estado Puro**

## La consagración del 'gastrobar'

El chef Paco Roncero triunfa con un bar de tapas de autor a precios asequibles

Cocina	7/10
Carta de vinos	4/10
Ambiente	7/10
Precio medio	25 €

En el dinámico mundo de la gastronomía contemporánea hay una tendencia que sin duda hará furor de manera inminente: el *gastrobar*, un concepto que interrelaciona la cocina de autor con las tapas de toda la vida. Es el vehículo perfecto para que los chef de renombre puedan acercar su trabajo a la gente de la calle, a aquellos que no se les pasa por la cabeza –o por el bolsillo– acudir a un templo gastronómico con menús largos y complicados y facturas de hipo.

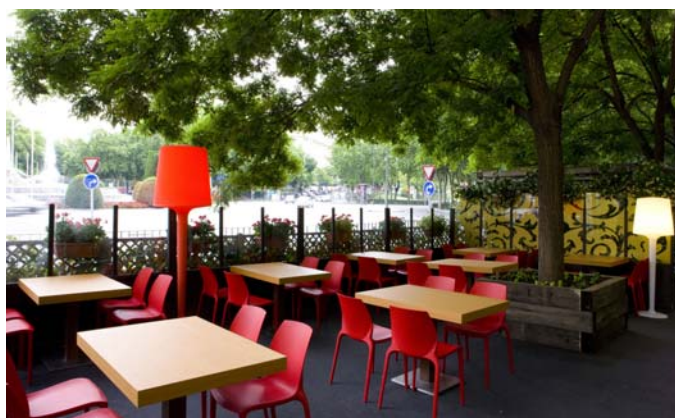
Aunque si bien es cierto que, en Madrid, la apertura de Estado Puro marcará un antes y un después en la instauración de este nuevo concepto gastronómico, hay que decir que en España existen antecedentes. El primero, sin duda, es el Comerç 24 barcelonés, de Carles Abellán, si bien los precios de sus raciones no son precisamente populares. El otro es La Moraga, inaugurado por Dani García en Málaga y que también apuesta por la fórmula de "tapas de autor" sin que la factura rebase los 30 euros por comensal.

### Guión abierto

Con Estado Puro, Paco Roncero, un cocinero versátil y de cálida condición humana, ha podido salirse del estricto guión que impone un restaurante como La Terraza del Casino, conectando con el público que deambula por el Museo del Prado. Secundado por otro chef de talento –Alfonso Castellanos, del tristemente desaparecido El Patio de Leo–, Roncero ha preparado para este local de estilo pop-cañí –atención a la *bóveda* de mil abanicos– una carta inspirada en los iconos del tapeo español, revisados con originalidad



Una bóveda de mil abanicos decora el techo. La originalidad en el mobiliario se repite en la terraza.



Entre las tapas frías, destacan especialmente los mejillones en un escabeche fino y sabroso, el *matrimonio* –la clásica combinación de boquerón y anchoa, en una crocante tostada– y las patatas ali-oli, rematadas con huevas de arenque. Por el contrario, las patatas bravas necesitan una revisión, por-

**Sus originales tapas han propiciado un éxito inmediato**

que resultan inocuas. Mejor saben las croquetas de bacalao –servidas en un cucurucho de papel–, la contundente croqueta de jamón y la brocheta de cordero adobado, una interpretación del pincho moruno de toda la vida.

Hay también algunas ensaladas originales, bocadillos, arroces y hasta una pequeña selección de pescados y carnes. Entre los postres, lo mejor es la tarta San Marcos, delicada y golosa. Los despistes en el servicio –propios de un inicio tan exitoso– se ven compensados por el buen trato y la experiencia de los camareros. Lo que exige una urgente revisión es la carta de vinos, pobre y descuidada para una propuesta que da mucho juego a los maridajes.

### Reservas

■ Pza. de Cánovas del Castillo, 4. Madrid. Tel. 913 30 24 00. No cierra.

### La cata

#### Terrer d'Aubert 2006

Vinyes del Terre / D.O. Tarragona	
PVP recomendado	12 €
Calificación	7,5/10

### Un 'cabernet' en tierra de garnachas

Vinyes del Terrer es una pequeña bodega familiar de Vila-Seca (Tarragona), que se caracteriza por su esmero en la producción de sus vinos: preciso transporte de la uva cosechada –para evitar la degradación de aromas–, medida maceración, fermentación ajustada al contenido de azúcar y las levaduras de cada cosecha y una crianza que procura moderar el impacto de la madera en el vino. El problema –al menos en el caso de este Terrer d'Aubert 2006– reside quizás en la elección de la uva: aunque la *cabernet sauvignon* sea una variedad capaz de crecer casi en cualquier clima y con la virtud de aportar estructura y elegancia a multitud de *coupages*, probablemente no sea la más indicada para elaborar en Tarragona un tinto monovarietal como este.

La calidez del clima quizá haya precipitado la maduración alcohólica del grano, lo que a la larga da lugar a unas notas vegetales que perturban el equilibrio general. No obstante, este cabernet está estructurado y presenta un interesante perfil mineral.

