Time Out MADRID

#12
MARZO 2019

~~2,95€~~
TE LA REGALAMOS GRACIAS A NUESTROS ANUNCIANTES

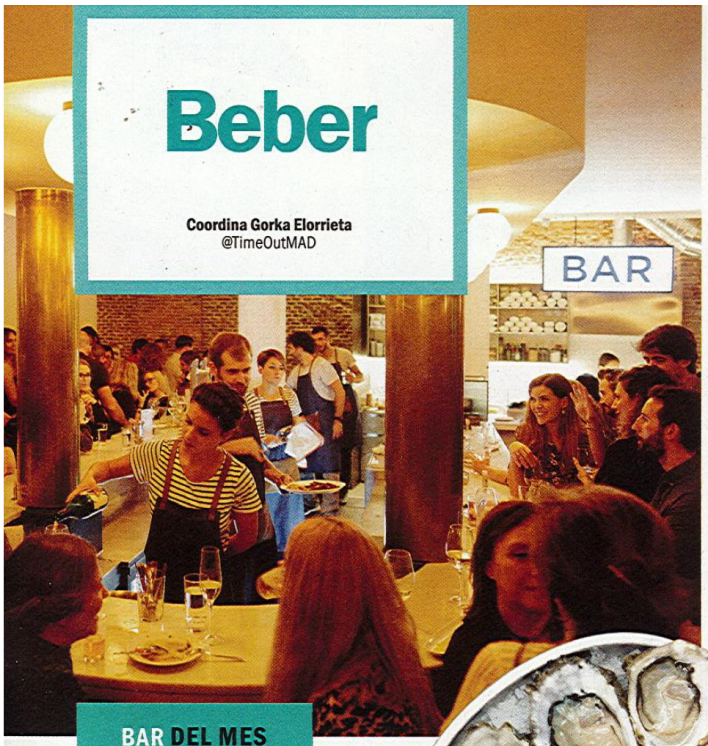
BLANCA PORTILLO
Metemos a la señora Dalloway y sus flores en una alcantarilla, antes de que se suba al escenario del Teatro Español

Bajo tierra

Descendemos al subsuelo de la ciudad para descubrir los secretos escondidos en las profundidades

Beber

Coordina Gorka Elorrieta
@TimeOutMAD



BAR DEL MES

Ostras Pedrín

→ Cardenal Cisneros, 39. M: Quevedo.

★★★★☆

EL MAR ES el protagonista absoluto pero quizás su formidable unión entre el bar castizo de siempre y un contemporáneo *oyster bar*, donde el ladrillo visto y el mármol blanco se funden con una cuidada iluminación y un servicio joven y dinámico, sea su mayor logro. Todos los perfiles caben alrededor de su imponente barra en forma de U (o en el pequeño comedor donde podéis reservar mesa). Entre el bullicio se cruzan un grupo de modernos, el señor bien del barrio y una pareja de japoneses. Tal heterogeneidad de clientela se sostiene en una amplia oferta. La carta presenta un rebosante catálogo de salazones, huevas y ahumados, mucho laterío fino y producto de temporada; ahora llega el erizo gallego, que traen, como su producto estrella, cada martes y viernes. Pero si algo pretende esta taberna es convertirse en segunda casa de todo aficionado a las ostras. No solo ofrecen orientación y un producto de primer nivel sino también un marco incomparable (y para muchos inédito) si se va con ganas de experimentar. Claro que podéis quedaros en compartir media docena de francesas o gallegas, que no fallan, pero resulta más didáctico e interesante organizarse una gozosa *masterclass* en el espacio que ocupa una bandeja de 30 centímetros. Hay dos tipos de asturianas, dos valencianas y la joya de la casa, las de Sol de Tarbouriech, que se crían en el delta del Ebro y sacan a la superficie dos veces al día. Distintas aguas, profundidades y formas de cultivo generan un espléndido abanico de carnosidad, sabor y tamaño. La bodega se acomoda perfectamente a su propuesta. Mandan los blancos. De un txakoli o una copa de cava a una botella de champán. ■ *G.E.*

VINO DEL MES

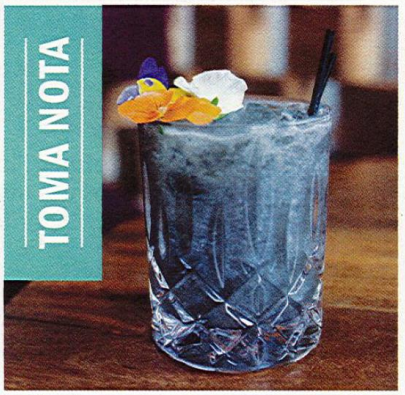
Tesalia 2015

→ IGP Tierra de Cádiz. 14,75 %. 30 €.

★★★★★

Cuatro uvas (Petit Verdot, Syrah, la autóctona Tintilla de Rota y Cabernet Sauvignon) y todo el duende de la Sierra de Grazalema, clima atlántico con influencia mediterránea, para la primera etiqueta de la familia Golding. Padre e hija, apoyados por importantes nombres del sector, trabajando a la manera de los Grand Cru galos. Una cuidada vinificación y doce meses en barrica de roble francés dan un vino regio que pide un chuletón a la altura. Soberbio regalo si celebráis el Día del Padre. ■ *G.E.*

TOMA NOTA



ANTOLOGÍA MEXICANA SIN GLUTEN

Santa Muerte, sugerente cóctel de mezcal infusionado con ceniza de tortilla, plátano y piña, os abrirá las puertas de un paraíso sin trigo, más artesanal y eco que nunca. Roberto Ruiz parte de un huerto fabuloso para celebrar el año del maíz recuperando bocados emblemáticos y sumando nuevos platos (con opciones *veggies*). Es tiempo de volver a enchilarse y de darlo todo por El Dorado, otra maravillosa novedad líquida.

→ Mezcal Lab. Gral. Pardiñas, 40. M: Lista.

Nuevas tabernas, bodegas y cervecerías en **timeout.es/madrid/bares**