



COMER EN PALACIO, ... O CHEZ "LE MARQUIS"

Texto: Jesús Rivero

Fotos: Jesús Rivero y María Notario

Después de los excesos de las Navidades, parece como si no apeteciese hablar de "comidas". Pero claro, una cosa es "comer, para alimentarse" y, otra bien diferente, "gourmandisear".



"Gourmetplace" ideal, en el caribe dominicano.

No se moleste. No existe el término "gourmandisear", ni en castellano ni en francés.

No lo busque pues.

Ahora bien, estoy convencido de que me ha entendido. Lo explicaré, no obstante, para los extranjeros que, aunque hablan correctamente "español", no chapurrean el "SPAMÑOL" de la calle con sus múltiples sentidos de hasta un décimo nivel de significados posible.

Así, "gourmandisear" será, desde ahora: *saborear lo exquisito, aún sin*

hambre, picoteando las especialidades culinarias allá donde surjan, previa búsqueda sistemática de las mismas.

Bien, pues vamos allá. Empezaremos el año 2008 descubriendo "gourmetplaces" donde "gourmandisear".

Yo, les haré una primera "demo" en torno a nuestra zona de trabajo, en la Plaza de España, en Madrid. A cada uno de Vds. les corresponde hacer lo propio en las proximidades de su respectivo lugar de "curro".

¡Comienza el juego!

Importancia del "marco"

Estoy con Vd. Si puedo elegir, prefiero que el "gourmetplace" sea el de la foto: en la orilla del mar, rodeado de palmeras tropicales, arrullado por las olas y en una cabaña romántica para uno solo (y nuestro acompañante), alumbrados sólo por los rayos solares del amanecer o de la puesta de sol,...

Soñar es gratis. Pero, estamos hablando de lugares reales, incluso rodeados de asfalto, en pleno centro de la ciudad. Por eso, les he elegido para los próximos EPICUREANDO diferentes lugares en pleno centro de Madrid, donde por otra parte, aunque no oiga las olas, tampoco oír ruidos: CANDELA DE PALACIO, A PAPUTXA, LE MARQUIS,...

Candela de Palacio

En el corazón de Madrid, a las puertas del histórico Palacio de Liria, se encuentra al comienzo de la calle Princesa el **restaurante Candela de Palacio**, que forma parte del patrimonio de aquel.

Es en esta zona de Madrid, conocida como "Barrio de los Afligidos", donde está actualmente ubicada la residencia de la Casa de Alba en Madrid, cuyo edificio del siglo XVIII se dice es el domicilio



Vicky Mendoza, directora y propietaria de Candela de Palacio.

particular habitado más grande de la capital, con unos jardines privados que, por su extensión, aparecen reproducidos en todos los planos de la ciudad.

Aunque el Palacio no está abierto de junio a octubre, pueden concertarse visitas guiadas (viernes, de 11 a 13), en tanto que sede y parte de la Fundación Casa de Alba. No se olvide que, aunque el Palacio pertenece actualmente a la Casa de Alba, y es residencia oficial de su Jefe (como poseedor del título de Duque de Liria y Jérica), en su origen fue propiedad de los Berwick, duques de Liria; fue a principios del siglo XIX, al morir la duquesa Cayetana, musa de Goya, cuando ambos linajes se unieron.

Sirva toda esta introducción para recomendarles este Restaurante que dirige, con encanto y férrea disciplina en guante de seda, su propietaria **Vicky Mendoza**. La decoración, mobiliario,... le harán sentirse como en palacio!.

Abierto el 4 de septiembre de 1995, el restaurante conserva su pátina de medida antigüedad (en el sentido de solera, no de vejez), con un estilo por otra parte moderno y cuidado en el más mínimo detalle.

Colores vivos en las telas rojas de sus paredes, que pese a todo infunden sosiego a los comensales, manteniendo un estilo señorial y de "comedor bueno" de la "casa de los señores", manifestado y concretado en atractivos aparadores y rincones atrayentes con madera robusta por doquier.

Mi debilidad: el recibidor a la entrada, con su bar de acogida y... ¡una inmensa carreta rociera!, fiel reflejo del alma irrenunciable de su directora y propietaria, a la que sólo la alejan de su "tierra" unos días al año las cálidas aguas del caribe dominicano (probablemente el único "Tendón de Aquiles" de Vicky, a la que he querido "fastidiar" un poquito recordándole con la foto de arranque).

"Gourmandisear" en Candela

Materias primas excelentes, en carnes rojas y pescados a la brasa, junto a una buena bodega, serían el denominador común de la carta de Candela de Palacio... pero esto, es convencional. No importa que se incluyan en ella platos típicos (rabo de toro), especialidades exóticas (solomillo de avestruz), caza (estofado de ciervo), platos elaborados (secreto de cerdo y salsa de trufa), etc.

Desde luego, para cualquier comida de diario, les sugiero que incluyan en su comanda la "recomendación de cuchara": alubias, lentejas,... con boletos, almejas, etc.

Siempre, y en toda ocasión, les recomiendo la modesta "ensalada Candela de Palacio" como entrada fría, y de modo especial el "salteado sabroso de la mar y la tierra" como entrada caliente. Si se sienten con fuerzas, hasta compartiría como primeros cualquiera de las versiones de chipirones: "reellenos de gambas, con cebolla caramelizada", o en su modalidad de "ensalada templada".

Otro tanto les diría del "foie de pato, al Calvados", del "paté de oca, a las finas hierbas", y por supuesto del "foie fresco, con setas y reducción de Pedro Ximénez".

No sé, quizás puedan optar también por los "arroses de Candela".



Comedor de Candela de Palacio.



Bodega de Candela de Palacio.

Una sección estrecha de la carta, pero bien equilibrada: arroz meloso, fideua y arroz negro.

¡Buen provecho!

En febrero, más

El próximo mes, les invito a dirigirse "chez LE MARQUIS", del que hablaré en mi "EPICUREANDO", y en donde encontrará un estilo de restaurante absolutamente diferente del aquí comentado, dirigido por Gino.

Pero, si no es amante de los contrastes bruscos, y estima necesario un período de "descompresión", visiten antes otro restaurante del que también les hablaré: el A PAPUTXA, de Madrid (abierto muy recientemente, el 20 de noviembre de 2007), no el de A Coruña. Lo dirige Juan Miguel Jiménez, quien lleva 25 años en la hostelería.

¡Ah! y no deje de hacer sus deberes: busque "gourmetplaces" donde "gourmandisear". Podríamos intercambiar "conocimiento". ♦