



# COLONIAL NORTE, MÁS QUE UN RESTAURANTE

Texto: Jesús Rivero  
Fotos: María Notario

**El COLONIAL NORTE, perteneciente al "Grupo OTER", porta las señas de identidad de los "restaurantes de Gerardo". Multiambiente, recrea la época colonial española, completando su oferta culinaria con una discoteca que aspira a ser referente, por su programación.**

**L**o sé. Decir "Gerardo", es asegurarse calidad en materia prima y buen servicio en la mesa.

Por algo el "Grupo OTER" es un imperio en el mundo de la restauración, donde resulta difícil no encontrar un restaurante que se ajuste a los gustos de todo comensal.

Es cierto... pero el **COLONIAL NORTE**, en el Centro de Ocio Príncipe Pío de Madrid, es todavía más, un escalón más en el "Grupo".

## Añoranzas del pasado colonial

DINTEL organiza todos los años sus "Semanas en Iberoamérica". Adoro, con motivo de estos Congresos de ultramar, mis estancias en *nuestros* espacios coloniales de las cadenas hoteleras españolas de aquellos lares: amplios y cómodos butacones de mimbre, perezosos ventiladores de enormes palas acariciando (más que moviendo) las partículas húmedas del aire circundante, tremendas plantas

tropicales de enormes hojas verdes, suelos embaldosados de cálidos colores entremezclados en un puzzle de formas geométricas simétricamente dispuestas,... y un elenco de serviciales, no "pegajosos", y bien preparados camareros.

Es parte de la imagen que reposa, de aquellas mis añoranzas en el presente, con la vista puesta en el pasado reciente de España, en aquellos atrayentes países, del Caribe cubano (de la Habana a Varadero, con Cayo Coco y Cayo Guillermo), dominicano (de Puerto Plata a Playa Bávaro, o incluso Samaná o Puerto Romano), mexicano (de Cancún a Tulum, Riviera Maya, Puerto Morelo o Playa del Carmen incluidos),...

Pues verás, ¿quiere que le diga una cosa? Casi sentirá esa misma sensación, cuando suba por el ascensor panorámico del **COLONIAL NORTE**, hasta el primer piso, donde se encuentra ubicado el "restaurante".

Un cuerpo central, absolutamente idéntico al de nuestro pasado colonial, le estará esperando... aunque un equipo de camareros, muy profesional, apenas le dejará "pisar el suelo". Si el "vicio" no le puede, le recomiendo la zona de NO







Detalle del comedor



Vista lateral del comedor, con la barra

FUMADORES,... aunque los "otros" podrán ocupar asientos más *dieciochescos*, entelados, en los bancales laterales.

Un gran privado panelable, con hasta tres espacios independientes, es una tercera opción... para todos.

### El "reino de Moisés"

No es especialmente *larga* la CARTA, pero no está de más ponerse en manos de **Moisés**, el maître, aun cuando sólo sea para conocer las especialidades y sugerencias del día, más concretamente las que no incluye aquella.

En temporada, les recomiendo las ostras y, por supuesto la trufa, en

diferentes platos. En ocasiones, no se lo cuentan a nadie, he comido chanquetes (desaparecieron de la carta este año).

Ya les decía, que las materias primas están fuera de duda en el Grupo OTER. Hasta simples guisos resultan exquisitos: carrillada y rabo de toro, hasta "callos, con muchos morros".

Los pescados, excelentes (déjense aconsejar por la sugerencia del día de Moisés), igual que las carnes (recomiendo las chuletitas y, el villagodio, desde luego).

Lamentablemente, si desea comer marisco, mejor que elija otro restaurante del *Grupo*, sencillamente porque no lo tienen en esta carta.

¿Quieren otros consejos? Yo, pediría: carpaccio de anguila,

brandada de bacalao, chipirones de anzuelo a la plancha,... y croquetitas de la casa! Tampoco se pasen pidiendo entradas: la *Casa* es generosa con los "detalles" que acompañan al "cubierto" (¡ay el pan!, candeal y calentito)... desde un excelente salmón marinado, a unos saquitos de marisco, o incluso las "aceitunas de la época de las vacas gordas".

### Té, vino y puros

Los postres no se quedan atrás en el **COLONIAL NORTE**. Mi debilidad: el "tiramisú", especialidad de la casa; pidan que les expliquen cómo se hace. Pero hay muchos otros "pecados capitales" en la carta.



Mesa a la entrada de los privados



Zona de fumadores, con privados al fondo





Moisés, maître del COLONIAL NORTE con dos de sus camareros



"Sancta Santorum" del COLONIAL NORTE: sus fogones

La carta de vinos, y en especial la bodega en su conjunto, me satisface plenamente. Pidan consejo en cualquier caso a **Medina**, el *sumiller*... pero yo les adelanto mis gustos, con una magnífica relación calidad/precio: en blancos, Viña del Vero (Penedés; uva: *Gewürztraminer*); y, en tintos, Finca Antigua (Tierra de Castilla; uva: *Syrah*).

No me gusta quemar mi vida, ni mi dinero... pero, encontrarán en el **COLONIAL NORTE** una repleta *Cava de Puros*, si lo desean.

Permítanme una última sugerencia: pida las "cajitas de té". Quizás, por un

día, puede merecer la pena no tomar café; encontrará, incluso, un té... sin teína.

### Tras las bambalinas

Con poco que haya hojeado **a+**, se habrá percatado que DINTEL ha situado en el **COLONIAL NORTE** una "cabeza de playa" donde "desembarcar" ciertos eventos.

Dos, son los "espías-culpables" de estas *maniobras no-secretas*:

**Ascensión**, la Directora de Marketing y **Eugenio**, el Director Artístico. Son

personas de acreditada experiencia en estas lides, curtidos en otro restaurante, ahora cerrado, cuyos espectáculos alcanzaron tal prestigio y reputación que las reservas se agotaban meses antes de la fecha de su realización. La programación de espectáculos para la Discoteca del **COLONIAL NORTE** ubicada en la planta segunda, se cambia todos los meses: hay ciclos de flamenco, jazz, etc.

Por cierto, una sugerencia más, la última. En la Discoteca, pidan el "*Mojito COLONIAL*"... añoranza, sí, pero degustarán un producto 100% español: ¡a su salud! ♦

Jesús Rivero, Editor de **a+** con Eugenio, Director Artístico y Asunción, Directora de Marketing del COLONIAL NORTE

Entrada a la discoteca en la segunda planta, con su emblemático reloj