



El chef José María Ibáñez.

TWEED

Modernidad con fundamento

Luminoso y elegante escenario que mira a la Castellana con una renovadora cocina donde cada sustancia sabe a lo que es

Es una de las iniciativas gastronómicas más sólidas y modernas de la capital. Un emplazamiento privilegiado, con dos espectaculares plantas donde se conjugan estilos de vanguardia y una carta con producto supremo y sabores acreditados. Con estética renovadora en el plato y precios razonables, Tweed es un signo innovador en la restauración. El proyecto lo trazan empresarios comprometidos con la actividad hostelera y perfila su oferta culinaria José María Ibáñez, chef de raza y trayectoria (procede de Semon), junto a un joven equipo partidario de los sabores sin doblez y la modernidad competente. Entre las sutilezas de bienvenida, un consomé clarificado, mullidas croquetas en tres versiones o las crujientes y jugosas colitas de cigala en tempu-

ra, original reajuste de manjares casuales, como las gambas con gabardina. **Los canelones o los chipirones, los escalopines, las habitas con butifarra, los fritos de pixín o el arroz con almejas rescatan sabores seguros y con emotividad familiar en versiones actuales.** En las mesas de taburete del bar de la planta baja, abundantes sugerencias de tapas, guisos y fritos, en dosis de ración, una opción ante el apetito urbano más urgente o desenfadado, servido con diligencia y esmero. Una referencia llamada a ser uno de los locales de moda. **LUIS CEPEDA**

TWEED

PASEO DE LA CASTELLANA, 13 (COLON).

T. 91 308 29 70 • NO CIERRA. PRECIO MEDIO SIN VINO 33 €.

+ Apuntes destacados

- El recinto comprende 600 m², con espacios como el bar-salón, propicio a eventos.
- Platos gourmet, por encargo, si se avisa 48 h antes.
- Aparcacoches y parking en el garaje de al lado.
- Singular y discreto reservado desde el portal.
- Plato de presentación de La Cartuja, un guiño clásico en ambiente vanguardista.
- Marqués de Valdeza 2009, un cabernet recomendable.

