EL PAÍS
EL PERIÓDICO GLOBAL EN ESPAÑOL

Quiz gourmet

Ángel León. El llamado "chef del mar", del restaurante Aponiente (Cádiz), acerca el Mediterráneo a Madrid con un cóctel con plancton elaborado para la nueva carta de combinados de la ginebra Gin Mare. ADELA BÉRTOLO

FOTO: ADOLFO CALLEJO

PRUEBA EL CÓCTEL 'GIN MARE & TONIC' en O'Clock (Juan Bravo, 25), Cock (Reina, 16) y The Cocktail Room (Castelló, 98).

¿Cómo surgió la colaboración con Gin Mare? Fue un reto entre las dos empresas para intentar expresar el mar y aproximarlo a quien no lo tiene cerca. Además, personalmente, es una marca que siempre me ha gustado mucho. Como trabajo habitualmente con los productos del mar, pensé que podía hacer un proyecto conjunto con Gin Mare.

¿Se puede capturar la esencia del mar en una copa? Por supuesto, por medio del plancton.

El plancton es como un fetiche para ti... Es un producto muy emocional; es el origen de la vida. Es también muy expresivo desde el punto de vista del sabor y de la textura. Además, lo considero muy nutricional. Poner la naturaleza en boca del ser humano siempre es algo positivo.

Plancton, ginebra... ¿Qué otros ingredientes lleva el *Gin Mare & tonic*? Lleva tomillo limonero y cítricos.

¿Cómo reacciona el público? Normalmente a la gente le sorprende el color natural del plancton en la copa, el olor expresivo a mar, y también el hecho de que al tomarlo no resulte tan potente como su olor. Hemos conseguido equilibrar el olor con el sabor para que no sea desagradable.

Un consejo para tomar este cóctel. Disfrutarlo al ritmo del mar, para sentirlo.

¿Qué cócteles prefieres? Como aperitivo, el *americano* y el *Manhattan*.

¿Prefieres beber solo o acompañado? Lo ideal sería beber solo y no sentir la soledad, pero yo prefiero beber siempre acompañado de amigos.

¿Eres de los que creen en eso de beber para olvidar? No, porque al día siguiente te levantas con el mismo problema. Dura poco el olvido. Al enemigo lo llevamos dentro.

Bandeja de entrada

LUIS CEPEDA

Si quieres saber dónde saborear tu plato favorito y acertar en cada ocasión, envía un *e-mail* a onmadrid@prisarevistas.com

PREGUNTAS A ONMADRID@PRISAREVISTAS.COM

Casa Mingo.

Hace tiempo escribiste sobre los mejores sitios para comer callos. ¿Me los recuerdas? Luis Miguel Gil

Te diré aquéllos que me siguen gustando; también algún otro, nuevo y competente. **Casa Revuelta** (Latoneros, 3; 913 663 332) no decae y sigue haciendo los mejores del centro, lo mismo que **Casa Mundi** (Donoso Cortés, 14; 914 46 60 06), por Chamberí. En **Taberna Laredo** (Menorca, 14; 915 73 30 61) y **San Mamés** (Bravo Murillo, 88; 915 345 065) son dignos de su celebridad, aunque más caros. Seguros también los callos de **Casa Mingo** (Pº de la Florida, 34; 915 47 79 18) y los de **El Mollete** (Bola, 4; 915 47 78 20). Los de **Alizaque** (Leopoldo Calvo Sotelo, 44; 913 57 54 94, en Aravaca/Pozuelo) y los de **Jiménez** (Avda. de la Estación, s/n; 913 72 81 33, en Majadahonda) me parecen los mejores del extrarradio. Entre los recientes, me gustan mucho los de **El Lío** (Arrieta, 5; 915 591 014), **García de la Navarra** (Montalbán, 3; 915 23 36 47) y **Alboroque Tradición** (Atocha 34; 913 69 71 40. Algunos no los preparan a diario, por lo que conviene llamar y enterarse de si los tienen y están asentados.

Desde que visité La Gomera soy fan del guarapo. ¿Sabe algún sitio donde lo vendan, y otros productos canarios también? Nerea Barrio

Debido al régimen fiscal de puerto franco de Canarias, no suele prodigarse la comercialización de sus productos en la Península. El guarapo, un jugo dulce extraído de la palmera canaria, con el que se elabora la miel de palma, resulta especialmente raro, pues su producción se limita al norte de la isla de La Gomera, y su consumo al archipiélago. Sé que te lo pueden enviar a domicilio conectando con **info@tucanarias.com,** una tienda *online* con seguro de pago, en la que además puedes encontrar todo tipo de productos canarios, desde *almagrote* a puros isleños, de quesos de cabra a papas negras o *mojos*.

¿Alguna terraza para comer buenas carnes a la brasa? Antxon Cerdán

Debe de estar a punto de abrirse la terraza de **Baby Beef Rubaiyat** (Juan Ramón Jiménez, 37; 913 59 56 96). En **Alcobendas** (Avda. de Bruselas, 9; 914 90 10 96) tiene una espaciosa terraza el asador **Illunbe,** y en Pozuelo de Alarcón, la parrilla de **La Taberna de Elia** (Avda. Dos Castillas, 23; 616 87 82 87) ha puesto una espléndida terraza ante su fachada.

Mi vino

Valdueza 2009

Marqués de Valdueza. Bodega Perales. Mérida (Badajoz). Tel. 913 19 15 08. Vino de la Tierra de Extremadura. www.marquesdevaldueza.com. 53% *syrah*, 29% *cabernet sauvignon*, 18% *merlot*. 14% vol. alcohol. 7 €. L.C.

• **¿Por qué me gusta?** Es curioso que a un enólogo de Burdeos, el doctor Roujou de Boubée, se le haya ocurrido hacer un vino extremeño con uvas francesas. De hecho, se trata de un vino de corte francés y precio asequible, que se disfruta con curiosidad y sorpresa. Me agrada su diferencia con los vinos que tomo habitualmente.

• **¿A qué me sabe?** Tiene carácter y trasmite sensaciones elegantes. Es un vino fresco y frutal, pero también profundo, con buena acidez y crianza justa. La potencia y la madurez de las uvas *syrah* y *cabernet* se envuelven en la finura de la *merlot*, recordada, no sé si intencionada o casualmente, con el mirlo de su etiqueta. Su regusto se fija en el fondo del paladar, pidiendo otra copa.

• **¿Cuándo lo tomaría y con qué?** Como es intenso y complejo pero sin agresividad alguna, resulta un vino fácil, que se disfruta desde el primer momento. Lo alternaría con un queso maduro, con embutidos ibéricos, con guisos suculentos como las albóndigas en salsa, una carrillera o un estofado de perdiz, pero nos lo tomamos con una rica pizza a los cuatro quesos y también le hizo buena compañía.

JOSÉ ANTONIO APARICIO
INFORMÁTICO