



Un rincón con la más pura tradición del país galo

BELEN DÍAZ

La «exótica» cocina francesa



CARLOS MARIBONA

LE PETIT PRINCE

Dirección: Fernán González, 7. © 91 431 44 14. No cierra. **Tarjetas:** Todas. **Lo mejor:** Las entradas. **Precio medio:** 50 €. **Calificación:** 6,5.

Entre decenas y decenas de orientales, o de cualquier otro lugar del mundo, apenas existen en Madrid establecimientos de cocina francesa. Con algunas excepciones, como Lafayette, en Las Tablas, casi no hay buenos representantes de la que es la mejor gastronomía clásica del mundo. Resulta casi un exotismo encontrar un restaurante francés, por eso llama la atención del cronista este Le Petit Prince, situado a espaldas de El Corte Inglés de Goya. Una pequeña terraza en la calle peatonal y un local un tanto decepcionante por su decoración, muy fría, poco cuidada, con una barra de bar de barrio, carteles con el menú del día por 11,90 € y comedores pequeños y muy ruidosos. Un escenario que no se corresponde en absoluto con la que cocina que se ofrece. Puede que esa sea una de las causas de que en dos años de vida haya pasado desapercibido casi por completo. Su propietario es un francés, Philippe Frangialli, que ha desarrollado en Madrid su vida profesional y que se ha elaborado una carta en la que no falta ni uno de los platos más clásicos de las brasseries de su país. Ahí están los patés caseros, las rillettes, el foie gras mi-cuit, la sopa de cebolla, las quiches, los caracoles a la borghoña, las ensaladas nicoise o lyonesa, la raya a la mantequilla negra, el lenguado «meuniere», el conejo a la mostaza, el magret y el confit de

pato, el steak tartar, el buey a la borghoña, la «blanquette» de ternera o el surtido de quesos. El recetario popular que podemos encontrar en cualquier brasserie del país vecino. Pura tradición.

Contundencia. Lo importante es que, pese a la amplitud de la carta, todo está bien resuelto, sin salirse nunca de la más impecable ortodoxia. Así, está sabrosa la sopa de cebolla (8,50 €), gratinada con queso de gruyere; ricas las rillettes con pan tostado (11), y correctos los caracoles (12), media docena, al estilo de la Borghoña, con su mantequilla de ajo. Hablamos de una cocina muy contundente, con ligeras excepciones como la ensalada nicoise (10), a base de patata con atún, aceitunas, tomates y huevos duros. Pesados también los pescados, con sus salsas bien tradicionales: raya a la mantequilla negra (15) y lenguado «meuniere» (19). Mejor las carnes, especialmente el steak tartar (18) picado a cuchillo, aunque con un aliño algo corto, y el agradable buey borghoñón (16), estofado con vino tinto. Para el postre ofrecen un pequeño surtido de quesos (6,50) que no está a la altura. Y tengan cuidado de que no les cobren, como nos ocurrió a nosotros, la tabla de quesos (13) que figura en las entradas. En general los postres (4,50), también muy clásicos (tarta tatin, crepes), tienen menos interés. La bodega, más bien corta y de precios ajustados, mantiene un equilibrio entre España y Francia, con una satisfactoria selección de vinos de tipo medio del país vecino.

Pese a la amplitud de la carta, todo está bien resuelto, sin salirse nunca de la más impecable ortodoxia

Restaurantes

- *** Excepcional
- ** Muy bueno
- * Bueno
- ☆ Mejor en su categoría
- ☆☆ Delicioso
- ☆☆ Merece la pena

Esta guía es selectiva, incluyendo algún anunciante de ABC. Los restaurantes valorados con estrellas han sido visitados por nuestro crítico. Las estrellas sólidas * indican restaurantes de alta gama; las estrellas huecas ☆ indican sitios más asequibles. La recomendación del crítico va con el nombre del local en rojo.

Aldaba **

ALBERTO ALCOCHA, 5. 91 359 73 86. CIERRA SÁBADOS AL MEDIO Y DOMINGOS. **PRECIO MEDIO:** 90 €. Uno de los mejores ejemplos de restaurante burgués. Cocina de calidad, tradicional en sus conceptos, y un servicio de sala impecable.

Alfredo's Barbaoca ☆☆

JUAN HERRERO DE MENDOZA, 11. (91 345 16 39). CIERRA DOMINGOS. **PRECIO MEDIO:** 25 €. Pionero de las hamburguesas de calidad en Madrid sigue manteniendo muy alto el listón. Tiene otro establecimiento en Lagasca, 5.

Antojo **

FERRAZ, 36. 91 547 40 46. CIERRA DOMINGOS Y LUNES A MEDIADÍA. **PRECIO MEDIO:** 60 €. César Rodríguez practica una cocina de fusión con ingredientes exóticos y sabores potentes pero respetando siempre el protagonismo del

El Almirez **

MALDONADO, 5. (91 411 54 69). CIERRA DOMINGOS NOCHE. **PRECIO MEDIO:** 50 €. Cocina muy tradicional, de temporada, con fuertes raíces navarras. Cuenta además con una completa bodega y una pequeña barra para picar.

Anema e Cuore ☆☆

DONADOS, 2. (91 542 22 53). CIERRA DOMINGOS NOCHE. **PRECIO MEDIO:** 35 €. Un italiano fiable en el que se preparan algunas de las mejores pizzas de Madrid. Además buenas pastas y platos tradicionales.

Arce **

AUGUSTO FIGUEROA, 32. (91 522 59 13). CERRADO DOMINGOS NOCHE. **PRECIO MEDIO:** 75 €. Iñaki Camba es uno de los cocineros que mejor trata la caza en Madrid. Ahora que empieza la temporada se convierte en una referencia

Arzábal ☆☆

MÉNDEZ PELAYO, 13. (91 409 56 61). CIERRA DOMINGOS. **PRECIO MEDIO:** 35 €. Taberna moderna en la que se come muy bien, tanto en su animada barra como en las mesas. Destacada oferta de vinos.

Asturianos ☆☆

VALLEHERMOSO, 94. 91 533 59 47. CIERRA SÁBADOS. **PRECIO MEDIO:** 40 €. Casa de comidas de las de siempre en la que los platos de cuchara brillan con luz propia. Y además, excelente bodega.

Asador El Molinón

PASEO DE LA FLORIDA, 17. (91 547 79 36). **PRECIO MEDIO:** 25 €. Cocina del norte. Especialidad en mariscos y pescados de pincho y carnes rojas de buey a la plancha.

Atelier Belge ☆☆☆

MARTEL DE LOS HEROS, 36. 91 559 75 03. CIERRA DOMINGOS. **PRECIO MEDIO:** 40 €. La más genuina cocina belga en este bistró de Madrid. Desde mejillones con patatas fritas hasta raya a la mantequilla negra.

Brasa y Leña

DIRECCIONES: CENTRO COMERCIAL ISLAZUL, DE LA CALDERILLA, 1. (91 511 44 03). CENTRO COMERCIAL LA GAVIA, ADOLFO BIV CASARES, 2. ENSANCHO DE VALLECAS. (91 425 51 88). CENTRO COMERCIAL PUENLINO, ARACNE S/N. POLIGONO EMPRESARIAL LAS MERCEDES. (91 747 03 04). CENTRO COMERCIAL PLAZA NORTE 2, PARQUE COMERCIAL MEGA PARK, PLAZA DEL COMERCIO II-12, SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES. (91 663 78 76). CENTRO COMERCIAL TRES AGUAS, AVDA. AMÉRICA, 7-9, ALCOBÓN (91 610 02 25). ALEGRA CENTRO COMERCIAL Y LA OLA, SALVADOR DE MADRUGA, S/N. SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES. (91 667 06 05). CENTRO COMERCIAL PARQUE SUR, AV. REY JUAN CARLOS I, 79, LEGANÉS. (91 680 99 63). **PRECIO MEDIO:** 15 €.

Se trata de un rodizio brasileño. Especialidad en carnes a la brasa y cortes característicos del país carioca.

La Candelita ☆☆

BARQUILLO, 30. 91 523 85 53. CIERRA DOMINGOS NOCHE Y LUNES. **PRECIO MEDIO:** 40 €. Restaurante informal y divertido, con buena coctelería y platos de distintas procedencias de Iberoamérica, especialmente venezolanos y caribeños.

Le Cabrera ☆

BARRA DE BRAGANZA, 2. (91 319 94 57). CERRADO DOMINGOS Y LUNES. **PRECIO MEDIO:** 30 €. Un restaurante de cocina informal que se sirve en una barra de diseño con taburetes y para la que no se reserva. Buena coctelería.

Caffe del Poeti ☆☆

PRADO, 4. 91 420 17 32. No cierra. **PRECIO MEDIO:** 45 €. Un restaurante informal de cocina italiana pero con una carta abierta también a platos de otros lugares del mundo. Buena pasta.



Casa Carola

DIRECCIONES: PALLA, 54. 91 401 94 08. VÍCTOR ANDRÉS BELAUNO, 6. 91 458 31 59. **PRECIO MEDIO:** 35 €. La especialidad es el cocido madrileño.

Casa Hortensia

FARMACIA, 2. 2ª PTA. 91 539 00 90. CIERRA LUNES. **PRECIO MEDIO:** 35 €. Cocina asturiana.

El Chiscón

CASTILLA, 3. (91 575 56 62). **PRECIO MEDIO:** 45 €. Platos de base tradicional y ejecución moderna.

Cilantro ☆

GENERAL ÁLVAREZ DE CASTRO, 7. (91 445 55 53). CERRADO DOMINGOS NOCHE Y LUNES. **PRECIO MEDIO:** 35 €. Un restaurante informal en el que se alternan pinchos y platos más serios, casi siempre versiones actualizadas del recetario tradicional.

La Cocina de María Luisa ☆☆

JORGE JUAN, 42. 91 781 01 80. CERRADO DOMINGOS Y FESTIVOS. **PRECIO MEDIO:** 65 €. Cocina muy tradicional, basada en caza, setas y trufa negra soriana.

RODIZIO BRASILEÑO 20 TIPOS DE CARNE

Brasa y Leña
Charcoal Grill

C.C. Islazul - Garamanchil
C.C. Tres Aguas - Alcorcón
C.C. Plaza Norte 2 - S.S. de los Reyes
C.C. La Gavia - Ensanche de Vallecas
C.C. Puente de Triana - Las Mercedes
C.C. Alegre - S.S. de los Reyes
C.C. Parque Sur - Leganés
C.C. Luz del Tajo - Toledo

direcciones y teléfonos en
www.brasylena.com