

El restaurante madrileño Burela sorprende estos días al comensal con los exquisitos camarones, aunque su extensa carta no defrauda

El mejor camarón gallego desembarca en Burela

RAQUEL BONILLA - MADRID

El camarón gallego es una de las delicias más sabrosas y exquisitas de la costa gallega. Este crustáceo se pesca de forma muy artesanal en la Costa da Morte, lo que aumenta su valor. Sin embargo, se trata de un manjar que bien merece la pena probar al menos una vez al año. Puestos a elegir, un buen lugar para chuparse los dedos con esta delicia es el restaurante madrileño Burela, un local situado en el número dos de la calle Nardo, en el barrio madrileño de Tetuán, muy próximo a la emblemática Plaza de Castilla, que estos días cuenta con unas jornadas gastronómicas dedicadas a los camarones, que pueden degustarse desde 16 euros los cien gramos.

El nombre del restaurante ya nos da una pista de lo que podemos encontrar en sus mesas. Y la calidad es su mejor garantía, no en vano en sus más de 20 años de trayectoria ha logrado una clientela muy fiel que no falta a las citas más emblemáticas de cada temporada. Tal y como su dueño recomienda, Camilo Paredes, «ahora es un excelente momento para degustar los auténticos camarones gallegos, sin duda uno de los productos estrella durante estos meses y que se diferencia porque adquiere un color rojo intenso, mientras que



CIRRIANO PASTRANO

Los camarones son una de las piezas más exquisitas y codiciadas de la costa gallega

el camarón del atlántico tiene un tono más pálido».

Pero no sólo de camarón gallego puede alimentarse el comensal que se sienta en la mesa de Burela, «pues aquí siempre hay un excelente marisco», tal y como confirma Paredes, del que merece la pena dejarse guiar para no errar en la decisión de disfrutar comiendo. «Nuestra especialidad es el marisco, los

pescados salvajes y, de manera destacada, la merluza», confiesa Paredes, aunque tampoco faltan otros pescados frescos como el rodaballo a la gallega y a la plancha; la lubina a la espalda o el rape a la marinera. De hecho, aquí el secreto del éxito pasa por apostar siempre por productos muy frescos, recién llegados de la lonja, pero elaborados de forma sencilla, sin quitar protago-

nismo a la materia prima y sin caer en adornos innecesarios.

Además de pescados, tampoco faltan las carnes gallegas, como el chuletón, el solomillo o las deliciosas chuletilas de cordero. Y merece la pena hacer hueco para el postre, pues todos son caseros y tradicionales, como las filloas. Más información en la web www.restauranteburela.es y en el teléfono 91 571 17 24.

Lo último en Madrid

Una taberna de bandidos castizos y alma secreta

R. BONILLA - MADRID

El nuevo curso gastronómico ha comenzado fuerte en Madrid. Las novedades se suceden y entre ellas destaca una nueva apertura que tiene doble sorpresa. Se trata de la Taberna Bandido, situada en la calle Recoletos número 11. Este pequeño y acogedor local se ha

concebido como una taberna castiza que ofrece una carta compuesta de platos tradicionales renovados de la mano del prestigioso chef Javier Moyano, ex jefe de cocina del Hotel Villa Magna.

Aquí las opciones resultan de lo más variadas, ya que la taberna está abierta desde las 10 de la mañana hasta las dos de la ma-



drugada de lunes a jueves y hasta las 2.30 los viernes, sábados y vísperas de festivos, por lo que se adapta al ritmo de cualquier viajero. Por ello, su carta sorprende por su alma informal, pero también por su elevada calidad, ya que está compuesta, además de embutidos ibéricos, de raciones como empanadillas de rabo de toro, los

callos a la madrileña, conservas de la mejor calidad, calamares rellenos de butifarra negra, jarrete de cordero lechal glaseado o sopa de cebolla, gratén de parmesano y yema de huevo.

Y si aguantamos hasta el anochecer, merece la pena atreverse a descubrir su secreto mejor guardado: Misericordia The Club, ya que detrás de una de sus paredes y con un acceso secreto, esta taberna castiza esconde un bar clandestino ubicado en una cueva con rincones de luz muy tenue, bolas de luces, focos de cine y hasta una cama de niño de los años 60, abierto hasta las 3:00 de la mañana entre semana.

TABERNA DE LA REINA

El nuevo restaurante de la Gran Vía



En la Gran Vía de Madrid hay una nueva cita obligada, el restaurante La Taberna de la Reina, que propone cocina tradicional que reivindica lo madrileño, con productos de la región y una decoración que de lo más original y divertida.

DÓNDE: Gran Vía, 10, Madrid. Teléfono: 91 532 68 67.

BÓ FINN

El mítico pub irlandés de la calle Velázquez se reinventa



Bó Finn se reinventa con un local sofisticado y elegante. Su carta representa una oferta que va más allá de un local de copas, pues combina tapas y grandes platos de ingredientes tradicionales. Además, sirve desayunos y cuenta con un menú diario.

DÓNDE: Calle Velázquez, 97, Madrid. Teléfono: 91 411 40 79.

TAPAPIÉS

Festival Multicultural de la Tapa y la Música en Lavapiés



La VIII edición del Festival Multicultural de la Tapa y la Música en Lavapiés se celebra hasta el 28 de octubre. Las 130 tapas que sirven los bares, restaurantes y puestos de los mercados de Antón Martín y San Fernando comparten protagonismo con la oferta de ocio.

DÓNDE: Barrio de Lavapiés.