



JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

## Una sonrisa



Una sonrisa pretendo. Una sonrisa con denuedo. Y como así pretendo, brío, esfuerzo. Todo es lo mismo, me reitero, y por tal entiendo que requiero de un vino que me arranque al menos una fugaz apertura de labios, una leve mueca, un aserto, una certeza

de que es algo rico, de que lo quiero. Esencia de Fontana ahora mismo, esencia de vino, quizá gozo. Solo pretendo una sonrisa, como de una mujer, una caricia, y de una mirada, certeza.

De este vino, después de unas cuantas catas de otros que se escapan de mi cabeza, queda limpieza, naturaleza. Supone más, significa mucho más de lo que esas palabras presuntamente encierran. Supone fruta y viña, y ahora añado compleja compañía en bodega. Supone que me gusta, que es redondo aunque no perfecto, que le sobra barrica y por tanto le falta belleza.

De trago fácil, eso significa lo que significa, y es virtud cierta aunque algunos pretendan que todos los vinos encierren cielo y estrellas. No es tanto el placer, aunque esa sonrisa que pretendía obtenga. Aunque un vino sabroso ya sea. Quizá necesite de poder, seguro que densidad mayor quisiera, un poco de otra uva que a la tempranillo acompañar pudiera. Así, la sonrisa sería risa verdadera.

### ESENCIA DE FONTANA

Puntos: 90.

Añada: 2008. Origen: D.O. Uclés. Variedad: tempranillo. Crianza: 14 meses en barrica. Grado de alcohol: 14%. Bodega: Fontana. Dirección: Fuente de Pedro Naharro (Cuenca). Teléfonos: 91 578 31 97/969 125 433.  
www.bodegasfontana.com.

# Restaurantes

★ ★ ★ Excepcional  
★ ★ Muy bueno  
★ Bueno  
★ ★ ★ El 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.

### 99 Sushi Bar ★★

HERMOSILLA, 4. 91 431 2715. CERRADO SÁBADOS MEDIODÍA Y DOMINGOS. PRECIO MEDIO: 60 €. Una de las mejores opciones para los aficionados a la cocina japonesa. Estupendo producto y una excelente bodega a cargo de Mónica Fernández.



### Adrish

SAN BERNARDINO, 1. 91 542 94 98. PRECIO MEDIO: 25 €. Cocina India, especialidad en tandoori. Parking enfrente 24 h.

### Alborán ☆☆

PONZANO, 39. (91 399 21 50). CIERRA DOMINGOS NOCHE. PRECIO MEDIO: 60 €. Una de las referencias en Madrid a la hora de comer fritura andaluza o pescados a la sal. Cuenta además con una buena barra.

### Aldaba ★★

ALBERTO ALCOCER, 5. 91 359 73 86. CIERRA SÁBADOS AL MEDIODÍA 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.

### AlFanus

PECHUAN, 6. 91 562 77 18. PRECIO MEDIO: 35 €. Cocina siria / mediterránea. Viernes y sábados, danza del vientre.

### Alfredo's Barbacoa ☆☆

JUAN HURTADO 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 MEDIODÍA. PRECIO MEDIO: 60 €. César Rodríguez practica una cocina de fusión con ingredientes exóticos y sabores potentes pero respetando siempre el protagonismo del

### El Almirante ★★

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.



### Al Paseo

PASEO DE LA HABANA, 65. (91 457 61 03). PRECIO MEDIO: 40 €. Cocina española.

### Arzábal ☆☆

MENÉNDEZ 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.

### 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.

### Asiana Next Door ☆☆☆

TRAVESÍA DE SAN MATEO, 4. 91 310 40 20. CIERRA DOMINGOS NOCHE Y LUNES. PRECIO MEDIO: 45 €

Cocina de fusión que entremezcla platos peruanos con otros de Asia en un ambiente informal.

### Astrid y Gastón ★★

PASEO DE LA CASTELLANA, 13. (91 702 62 62). CIERRA DOMINGOS. PRECIO MEDIO: 80 €

El mejor representante en Madrid de la nueva cocina peruana. Cuenta con un espacio informal para picar y beber un pisco sour.

### Atelier Belge ☆☆☆

MARTÍN 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.



### La Barraca

DE LA REINA, 29. (91 532 71 54). NO CIERRA. PRECIO MEDIO: 25 €

Cocina valenciana. Especialidad en arroces.



### Brasa y Leña

DIRECCIONES: CENTRO COMERCIAL ISLAZUL. DE LA CALDERILLA, 1. (91 511 44 03). CENTRO COMERCIAL LA GAVIA. ADOLFO BLOY CASARES, 2. ENSANCHO DE VALLECAS. (91 425 51 88). CENTRO COMERCIAL PLENILUNIO. ARACNE, S/Nº. POLÍGONO EMPRESARIAL LAS MERCEDES. (91 747 03 04). CENTRO COMERCIAL PLAZA NORTE 2. PARQUE COMERCIAL MEGAPARK. PLAZA DEL COMERCIO 11-12. SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES. (91 663 78 76). CENTRO COMERCIAL TRES AGUAS. AVDA. AMÉRICA, 7-9. ALCORCÓN (91 610 02 25). ALEGRA CENTRO COMERCIAL Y DE OCIO. SALVADOR DE MADARIAGA, S/Nº. SAN

SEBASTIÁN DE LOS REYES. (91 667 06 05). CENTRO COMERCIAL PARQUESUR AV. REY JUAN CARLOS I, 79. LEGANÉS. (91 680 99 63). PRECIO MEDIO: 15 €. Rodizio brasileño. Especialidad en carnes a la brasa.

### La Buena Vida ☆☆☆

CONDE XIQUENA, 8. (91 531 31 49). CIERRA LUNES NOCHE Y DOMINGOS. PRECIO MEDIO: 70 €

Un coqueto restaurante con aires de bistró en el que se rinde culto al mejor producto, preparado siempre con la máxima sencillez.

### 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 ☆

BARBARA DE BRAGANZA, 2. (91 319 94 57). CERRADO DOMINGOS Y LUNES. PRECIO MEDIO: 30 €

Cocina informal en una barra de diseño para la que no se reserva. Buena coctelería.

### Casa Marco ★★

GAZTAMBE, 8. 91 543 20 69. CERRADO SÁBADOS AL MEDIODÍA Y DOMINGOS. PRECIO MEDIO: 40 €

Uno de los más interesantes y auténticos restaurantes de cocina italiana que podemos encontrar en Madrid en estos momentos.

### Casa Hortensia

FARMACIA, 2, 2º PTA. 91 539 00 90. CIERRA LUNES. PRECIO MEDIO: 35 €

Cocina asturiana.



### Casa Mingo

PASEO DE LA FLORIDA, 34. (91 547 79 18). NO CIERRA. PRECIO MEDIO: 15 €

Cocina asturiana.

### Casa Pedro ★★

NUESTRA SEÑORA DE VALVERDE, 119 (FUENCARRAL). 91 734 02 01. NO CIERRA. PRECIO MEDIO: 45 €

Restaurante centenario en el que se ofrece muy buena cocina tradicional con productos de primera calidad. Destacan sus asados.

### Casa de Quirós ★★

PASEO DE LA CASTELLANA, 123. 91 556 40 33. CIERRA DOMINGOS NOCHE. PRECIO MEDIO: 40 €

Cocina asturiana en la que destaca, los miércoles, el pote de berzas. Gran materia prima. Tiene también una sugerente barra.

### Casa Santoña ☆☆☆

AVENIDA DE NAZARET, 10. (91 409 63 25). NO CIERRA. PRECIO MEDIO: 30 €

Su especialidad son las anchoas en salazón, que elaboran ellos mismos y que sirven en la barra o en las mesas del comedor.

### La Cazuelita

MAYOR, 13. 91 364 16 63. Cazuelas, pinchos, raciones, montaditos, platos del día, desayunos y meriendas.

### La Cesta ☆

RECOLETOS, 10. (91 140 06 96). CERRADO DOMINGOS Y LUNES NOCHE. PRECIO MEDIO: 40 €

Se trata de un espacio agradable y moderno,