

## Casas que resisten

CARLOS  
MARIBONA



**Q**ué tiempos estos en que las auténticas casas de comidas desaparecen mientras grandes grupos y fondos de inversión no paran de abrir sucedáneos a los que ponen nombres tan entrañables como engañosos, casi siempre con un Casa por delante y el nombre de una supuesta cocinera por detrás. ‘Casas’ para crear la falsa impresión de que son sitios tradicionales que hubieran pasado de generación en generación. Me disgusta esta moda que tiende a eclipsar a las pocas casas de comidas que aún mantienen en alto la antorcha de la tradición bien entendida. En estas procuro refugiarme siempre que puedo. Estos días he tenido oportunidad de comer en un par de ellas, dos de las mejores que sobreviven en Madrid, ambas al margen de las modas y de las tonterías que proliferan en la capital.

Una, menos mediática, es Barrera. La otra, un referente, Sacha.

Ana Barrera es una cocinera con mayúsculas. Y lo demuestra cada día en su restaurante. Su repertorio, pura tradición, se aleja felizmente de los platos clónicos que se repiten una y otra vez. Autenticidad alejada de los sucedáneos sin alma que ofrecen esas ‘casas’ modernas avaladas por inversiones millonarias. Simplemente sus patatas revolconas ya merecen una visita, como la merecen, ahora que estamos en temporada, las setas de la Sierra de Madrid, o los platos de casquería del cabrito, desde los sesos que cura en vinagre hasta el hígado o los riñones, y siempre el remate de la carne de ese cabrito asado que se deshace en la boca. No hay carta, no hace falta. Ana canta los platos del día y acuerda con los comensales lo que van a comer.

Algo parecido ocurre en Sacha, aunque en esta casa, que supera el medio siglo de vida y que necesita menos presentación porque ya es un clásico para los madrileños, sí hay carta. Pero a Sacha Hormaechea le gusta consensuar un menú a medida de cada mesa. Al fin y al cabo la clientela suele estar compuesta por habituales y la confianza en el cocinero-propietario es total. Todo está bueno, pero hay cosas imprescindibles: los niscalos con patatas, plato otoñal por excelencia; la falsa lasaña de changurro, o la tortilla vaga, elaboración mil veces imitada.

En una ciudad como Madrid, tan dada a novedades y a modas, tan condicionada por los grandes inversores, Barrera y Sacha son dos oasis que nos devuelven la confianza de que no todo está perdido.

## Fuera de carta

UN COMINO  
BENJAMÍN LANA



**L**os esquiadores que buscan aventuras y libertad en un entorno inexplorado y más desafiante optan por el esquí fuera de pistas. En lo nuestro el equivalente se llama fuera de carta, menos arriesgado teóricamente, aunque no siempre. El fuera de carta tiene defensores acérrimos y detractores a partes iguales. Para los primeros supone hablar de cocina de mercado y productos de temporada, incluso de creatividad a flor de piel con novedades y platos novísimos no solo cocinados ‘a la minute’ sino también creados horas antes. Para los segundos, un exceso de expectativas, a menudo precios que se salen de la media, y un recurso que tiene más de técnica comercial que un servicio de calidad extra al cliente.

En estos tiempos en los que muchos restaurantes gastronómicos defienden ante el comensal el menú degustación con más dificultad que hace diez años y la demanda de libertad del cliente empuja a recuperar el servicio a la carta, el fuera de carta se convierte en la siguiente frontera, una herramienta muy versátil que, además, es válida para todos los formatos de restaurantes, así sean creativos y gastronómicos o pertenezcan a otros formatos: los nuevos bistrós, las casas ilustradas de comida, las parrillas o todos los híbridos y fusiones que podamos imaginar.

La última frontera, la más arriesgada y difícil, si se quiere estar en lo más alto al menos, es la de esos restaurantes gastronómicos que crean cada día un nuevo menú com-

pleto con los productos disponibles en sus mercados y se autoexigen no solo a cocinar producto de mercado y temporada, sino a elaborar con ellos propuestas de carácter gastronómico. En el Ernst de Berlín, por ejemplo, el equipo del chef Dylan Watson-Brawn elabora diariamente hasta 35 bocados diferentes para cada comensal. Todos los servicios parten de cero y su autoexigencia consiste en no repetir lo que ofrecieron ayer. Atienden entre ocho y doce comensales por servicio y al día siguiente todo comienza de nuevo con el mercado y la fase creativa. Por supuesto, los ingredientes son locales, de productores cercanos y todo en la casa trata de reflejar el compromiso con lo minimal y lo comprometido con el planeta.

### Actitud valiente

Más allá de los maximalismos experimentales, por otra parte sostenibles tan solo por un tiempo limitado, en la vida del día a día tenemos los fuera de carta como pequeñas escapadas de los corsés del menú propiamente dicho. En los países anglosajones tienen en los

‘specials’ algo parecido, aunque no son exactamente lo mismo, ya que a menudo se trata de elaboraciones singulares de la casa que se mantienen en el tiempo y que ni siquiera se elaboran con producto de temporada.

Yo tengo que reconocer que soy un fiel practicante del ‘fuera cartismo’. Me interesa porque detrás de esta práctica hay una actitud valiente y positiva. Hay compromiso con el oficio y la casa, hay trabajo, hay dedicación a la compra y al pensamiento, hay vitalidad profesional, todo lo contrario al gran mal que azota en el sector: el aburrimiento. Se le pueden sumar otros valores, como la defensa de la temporalidad, el apoyo a los productores en la época en la que su producto es abundante y, algunas veces, la reivindicación de productos en su mejor momento de precio. No siempre es así, por supuesto. Los fuera de carta también pueden tener su cara oculta, pueden ser los platos con mayor precio de la carta, se anuncie o no. Angulas, caviars, trufas de Alba que parecen meteoritos, según la casa y la costumbre, ya saben. Cuando digo que creo en el ‘fuera cartismo’ no me refiero a estos últimos establecimientos, sino a la mayoría que se pue-

den englobar en la anterior explicación, los que ponen bonito del norte durante la costera y sardinas en San Juan y borrajas o cardos cuando están para chuparse los dedos.

También soy enérgico abanderado de cantar los precios, de contar por escrito o verbalmente el coste de aquellos platos que acaba de crear el chef, como hacen en algunas casas serias habituales de los fuera de carta, como es el caso del madrileño La Buena Vida, en el que Elisa canta siempre el precio de aquellas preparaciones que por el producto que llevan o la preparación se salen del costo medio de la casa. Nadie se molesta, al contrario, y el comensal sabe a qué atenerse, protegido del susto que en algunos otros establecimientos se puede llevar uno cuando dicen de corrido todos los platos fuera de carta preparados por el cocinero sin dar una sola pista del precio concreto de la preparación.

Ahora que el otoño oficial –de momento no las temperaturas que solían acompañarle hasta hace unos pocos telediaros– ha vuelto a nuestras vidas arranca uno de los momentos más propicios en este país para los fuera de carta, posiblemente mi preferido, algo en lo que no soy muy original: todo tipo de setas, membrillos, granadas, castañas... y la caza que tanto esperamos algunos, de la que corre y de la que vuela. Y pronto, que noviembre esta a la vuelta de la esquina, la temporada de la centolla gallega, otra de esas perdiciones que ponemos en rojo en el calendario.