

AMÉRICA

Después del vendaval de cocinas orientales que animó la capital, hace ya algunos años que llegó el momento para los sabores de países de habla hispana. Y todavía hoy continúa su expansión... ¿Lo último? Los ceviches y sus guisos al recetario fusionista *nikkei*. Pero esto es sólo la punta de un iceberg en el que no se pueden olvidar las mesas mexicanas, estadounidenses, argentinas, venezolanas y chilenas, cubanas... Las cocinas del Nuevo Continente están conquistando Madrid.

ARGENTINA

BEEF PLACE. Matías Turrión, 4. ☞ Arturo Soria. ☎91 721 89 32. 🌐www.beefplace.com. De 13:00 a 16:30 y de 21:00 a 00:00 (viernes y sábados, hasta la 1:00). **Cierra:** No. **Precio medio:** 30€. 🍴🍷🍷 Fue uno de los primeros argentinos que abrieron en Madrid, hace casi cuarto de siglo. Llegó a contar hasta tres sucursales, pero hoy sólo dispone del local de Arturo Soria, que ocupa un moderno chalet con barra de coctelería y jardín. En su carta destacan las empanadas artesanales, la provoleta y, ante todo, las carnes a la brasa, en diferentes cortes y servidas en raciones de tamaño variable. De la parrilla de carbón de encina salen también mollejas de ternera, chorizo criollo y secreto ibérico.

BUENAS Y SANTAS. Bolívar, 9 // San Bernardo, 85. ☞ Legazpi // San Bernardo. ☎91 506 06 47 // 91 445 41 72. 🌐www.buenasyantas.es. De 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 23:00 (viernes y sábados, hasta las 00:00) // De 13:30 a 00:00. **Cierra:** Domingos y festivos. Una semana en agosto. **Precio medio:** 18€. 🍴🍷🍷 Casa de comidas moderna e informal, tanto por su estilo (grandes ventanales, maderas claras, manteles individuales de papel...) como por su carta, con platos para tomar o llevar como la provoleta con salsa criolla, las empanadillas argentinas, las quiches, algunas pastas creativas, hamburguesas y entrepanes. Para la merienda (abren toda la tarde), esos pecados llamados alfajores. El menú del día ha perdido mucha fuerza.

CABALLITO. Bailén, 7. ☞ Ópera. ☎91 542 45 29. 🌐www.restaurante-caballito.com. De 12:30 a 16:30 y de 20:30 a 23:30 (viernes y sábados, hasta las 00:30). **Cierra:** Lunes. **Precio medio:** 35€. 🍴🍷🍷 Céntrico restaurante, de aspecto y atención familiares, en el que darse un festín a base de carnes importadas de Argentina y pasadas por la parrilla de carbón de quebracho. Además, ofrece empanadas y pastas artesanas (su segunda especialidad) y postres típicos como los panqueques de dulce de leche. Interesante carta de vinos argentinos.

LA CABAÑA ARGENTINA. Ventura de la Vega, 10. ☞ Sevilla. ☎91 420 17 41. 🌐www.lacabanaargentina.es. De 13:00 a 16:00 y de 19:30 a 00:00 (sábados, domingos y festivos, de 13:00 a 00:00). **Cierra:** No. **Precio medio:** 30€. 🍴🍷 El asador de la familia Fernández cuenta con varios salones amplios y de estilo rústico. La zona de barra está presidida por una gran parrilla a la vista, alimentada por carbón de quebracho, de donde salen sabrosas raciones (chorizo, morcilla, mollejas de ternera...) y distintos cortes de carne traída de Argentina, de raza angus: piezas a partir de cuarto de kilo, ya sea bife de lomo o de caña, solomillo, cuadril (filete de cadera), asado de tira (costillas) o matambrito (secreto) de cerdo ibérico.

CAMOATÍ. Alfonso VI, 3. ☞ La Latina. ☎91 366 95 50. De 19:30 a 1:30 (sábados y domingos, de 13:30 a 1:30). **Cierra:** Lunes y mediodías de martes a viernes. **Precio medio:** 30€. 🍴🍷 Se trata de un bar-restaurante regentado y atendido por jóvenes argentinos, aunque su carta se nutre más de la cocina italo-mediterránea (ensaladas, carpaccios, provolone fundido, mejillones a la marinera) que de los típicos asados. Tienen, eso sí, choripán, milanesa, vacío y entraña de ternera, además de tartas caseras y otros postres de dulce de leche.

CASA FEDERICA. Manzana, 19. ☞ Noviciado. ☎91 542 96 75. De 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:00. **Cierra:** Lunes y mediodías de martes y miércoles. **Precio medio:** 15€. **A domicilio:** Sí. 🍴🍷 Algo escondido entre la Plaza de España y Noviciado, se trata de un pequeño local con pinta de bar de amigos. Todo es absolutamente casero, desde los aclamados ñoquis hasta las pizzas, pasando por los buñuelos de espinacas, la tarta glaseada de jamón y queso, las milanesas, el matambre con ensalada rusa... Para beber, refrescos, cerveza Quilmes y un par de vinos de allá y de acá.

DE MARÍA. Félix Boix, 5 (y siete sucursales más). ☞ Plaza de Castilla. ☎91 359 65 07. 🌐www.demariarestaurante.es. De 13:30 a 16:30 y de 21:00 a 00:30. **Cierra:** No. **Precio medio:** 45€.

🍴🍷🍷 De sus ocho locales en la Comunidad (a los que habría que sumar el diminuto *El Gaucho*, en la calle Tetuán, 34, de los mismos propietarios), el de Félix Boix sigue siendo el buque insignia; un espacio de decoración cálida, en tonos tierra y madera, que anima a saborear una carta clásica que gira en torno a los cortes tradicionales de carne roja a la brasa, acompañados de patatas soufflé. Punto de encuentro de empresarios y futbolistas, dispone de varios reservados por si se desea discreción. Los precios, en consonancia con su público.

LA ESCONDIDA. Paseo del Zurrón, 53. ☞ Barajas. ☎91 747 03 92. 🌐www.laescondida.es. De 13:00 a 16:30 y de 21:00 a 23:30. **Cierra:** Lunes, martes, miércoles y domingos por la noche. Dos semanas en agosto. **Precio medio:** 25€. 🍴🍷 No está precisamente en el centro de la ciudad, pero en este local de Barajas se come buena carne importada de La Pampa, elaborada por el chef Cristian Santana en una parrilla de leña y carbón a la vista (aislada, para evitar olores): solomillo con foie, vacío, entraña, asado de tira, cuadril, mollejas, chorizo criollo, pollo... De postre, dulces caseros como el panqueque o el pastel con sorpresa (coulant de chocolate). En la bodega, tintos españoles, chilenos y argentinos.

LA PAMPA ARGENTINA. San Bernardo, 97 // Carretera de Pozuelo de Alarcón, km 48 (C.C. La Bolsa, Majadahonda). ☞ San Bernardo. ☎91 447 42 70 // 91 602 71 14. 🌐www.lapampargentina.com. De 13:00 a 16:30 y de 20:00 a 00:00. **Cierra:** Domingos noche. **Precio medio:** 25€. 🍴🍷🍷 Dos direcciones, en Chamberí y en Majadahonda, donde los carnívoros podrán disfrutar de una extensa lista de cortes tradicionales a la parrilla: asado de tira, ojo de bife, solomillo, colita de cuadril, matambrito de cerdo... También hay empanadas, provoleta, embutidos, pizzas y algún pescado. Pequeña selección de caldos argentinos, riberas y riojas.

🍴🍷 **EL RANCHO.** Paseo de los Melancólicos, 77. ☞ Pirámides. ☎91 366 83 20. 🌐www.elranchomadrid.com. De 13:30 a 16:30 y de 20:30 a 00:00. **Cierra:** No. **Precio medio:** 30€. **Menú degustación:** 35€. **A domicilio:** Alacarta. 🍴🍷🍷 Asador cercano al estadio Vicente Calderón, con amplios salones y una decoración más moderna y luminosa que otros de su especie. De entrantes, los típicos chorizos criollos, provoleta con orégano, empanadas de carne o jamón... Conviene reservarse para las carnes, importadas del país gaucho: asado de campo, solomillo, bife al ajo (lomo alto con chimichurri) o rib-eye completo, en su punto de parrilla. Otros alicientes: los viernes por la noche acoge un espectáculo de tango y cuenta con cartas para niños y celacos.