

Honestidad y rigor en un restaurante con buena cocina de producto

Especialidades tradicionales de raigambre española en un ambiente reposado

Ana Marcos MADRID

En Ampudia confluyen todas las claves del *savoir faire*. Cocina y sala, sala y cocina... ahí está el quid de la cuestión. Ahora que las *tendencias* mandan y los nefastos resultados en la mesa se maquillan a base de interiorismos con firma, especialidades imposibles y una larga panoplia de cebos al cliente, es un gusto encontrar un reducto que, como Ampudia, tiene muy claros sus valores: calidad y honestidad.

Uno de esos lugares para reconciliarse con las cosas bien hechas, con el esfuerzo y la seriedad, en el que para el cliente todo son facilidades: medias raciones si se desea, largas sobremesas porque no cierran por la tarde, aparcamiento concertado justo al lado... De profesionales de verdad hablamos. David Fernández Cano y Miguel Ángel Fernández Ruán son los responsables de sala y cocina respectivamente. Ambos, con una larga carrera en el sector, decidieron volar por libre e inauguraron Ampudia hace un año. "Pretendíamos", afirma Fernández Cano, "ofrecer un restaurante hecho con cariño y planteado con rigor. Y creo que lo hemos logrado".

Un comedor diáfano, cómodo, de mesas perfectamente vestidas con una decoración limpia y actual, es el medio ambiente perfecto para disfrutar de una cocina clásica, española y tradicional, basada en los productos de temporada. Todo con el máximo respeto a las materias

Restaurante Ampudia

General Ampudia, 18. Madrid. Tels.: 915 35 12 47/917 52 87 04. Cierra domingos noche. Dos reservados para 12 y 20 personas. Parking concertado. Terraza. www.restauranteampudia.com



ALBERTO MARTÍN

El Menú

Primero: sopa de pescados y mariscos

Segundo: rape a la sidra con manzana y almejas

Postre: arroz con leche cremoso

Precio medio: 45 €

primas y seleccionando lo mejor: carnes gallegas o pescados también galaicos (de Burela). La carta, es extensa para la moda en boga -se ji-

barizan a marchas forzadas!- y, además de sus apartados fijos, contiene unas ocho sugerencias del día que van variando: ahora setas, pronto llegará la caza...

Una serie de entradas *Para picar* y *compartir* con ibéricos, anchoas *sobadas artesanalmente* o *foie* de pato hecho en la casa con pan de miel. Entrantes como el *steak tartar* de solomillo de vaca o las almejas a la sartén con un punto picante, salpican una carta que se redondea con pescados salvajes de grandes piezas (merluza, rapés, lubinas...), con especial atención al bo-

nito del norte (ventresca, encebollado...). Además de una sopa de pescado de lujo (rape, langostinos...), no falta la cuchara: fabes frescas, verdinas en temporada... Entre las carnes, la honradez de decir que es vaca vieja (y no buey!) de la que ofrecen el lomo a la plancha. Y algunos platos de fuerte impronta regional, desde las rabas cántabras al cachopo de ternera o los callos a la madrileña. Los postres, todos caseros. Ofrecen un completo Menú Ejecutivo por 25 euros de lunes a viernes, también noches. La terraza, también para tomar una copa.

La Cata

PIEDRA AZUL 2013

B. Estancia Piedra/ D.O. Toro

PVP recomendado 7 €

Calificación 8,5

A. M. El artista contemporáneo d'Emo ha renovado todas las etiquetas de esta bodega que mira al futuro, ahora también en su estética. Un vino sin crianza, rojo cereza y muy frutal en boca, en el que la mejor expresión de la tinta de Toro (100 por cien) está presente sin maquillajes. Y buena relación calidad-precio. Media estructura, media carnosidad y toques balsámicos y minerales. Será gran compañero de platos contundentes ya que aligerará la comida.



Noviembre, mes de los callos a la madrileña en la capital

A. M. MADRID

Del 1 al 30 de noviembre, numerosos establecimientos en la ciudad festejarán una de sus recetas más típicas y castizas: los callos a la madrileña. Los numerosos restaurantes participantes (www.mesdeloscallos.com) ofrecerán un menú al precio único de 25 euros, con un entrante, callos, postre o café y bebida. Estas jornadas ponen de relevancia una de las preparaciones estrella de la casquería, que en Madrid se preparan de una forma característica, con sus ingredientes particulares. Y cada establecimiento con toque propio.

Guía Repsol 2014
1979
2014
35 años apoyando la gastronomía española

Guía Repsol 2014
35 años apoyando al turismo y a la gastronomía de nuestro país.

Rutas Turismo Mapas 2014

REPSOL

Guanajuato, en el concurso de pinchos de Valladolid

A. M. MADRID

Este año, la cocina mexicana con sus famosos *tacos* y *botanas* llega a España para sumarse al X Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid que se celebra en esa ciudad del 31 de octubre al 9 de noviembre. Durante el primer fin de semana, más de 40 bares de Valladolid se sumarán a esta alianza gastronómica hispano-mexicana para servir todo tipo de *antojitos* alternando con el tapeo de siempre. Guanajuato será capital gastronómica de Iberoamérica 2015 y organiza su propio concurso de *botanas* allá en México.