

## *La cocina de la Comunidad de Madrid*

**RAFAEL  
ANSÓN**

**C**on el paso de los años, la Comunidad de Madrid va llenándose de alicientes para el turismo. Además de contar con grandes poblaciones históricas, como Alcalá de Henares, o Reales Sitios como El Escorial o Aranjuez, la región propone grandes sorpresas gastronómicas a sus visitantes, gracias a una serie de establecimientos que se distribuyen por sus cuatro esquinas, la mayoría situados en la proximidad de las autovías radiales que dibujan una tela de araña en el mapa de Madrid. Hoy dejamos de lado los grandes restaurantes de la capital, de los que se habla ya incluso en exceso, para centrarnos más en establecimientos acaso escondidos y que, por su calidad culinaria y lo agradable del entorno, justifican el desplazamiento.

Los pueblos y ciudades de la Comunidad de Madrid están plagados de encantos, algunos de ellos ocultos durante años y años a causa de la incontrolable competencia de la capital del Reino y todo su peso específico. Felizmente, hemos comenzado a asistir a un

## **OCIO**

relanzamiento de este área geográfica que, aunque no muy extensa en cuanto a superficie, ofrece una enorme variedad de posibilidades turísticas y culturales. El único temor radica en que la superpoblación existente ya en muchos de estos escenarios vaticina un futuro en el que acaso la tranquilidad y el sosiego que todavía garantizan puedan pasar a la historia. Pero, por el momento, disfrutemos de lo que hay, y más si podemos

hacerlo en días atípicos, conduciendo nuestros vehículos en sentido contrario al que la mayoría circula.

Como todos coincidimos hace ya tiempo en que la gastronomía tiene su hueco y su peso en el panorama cultural que genera cualquier colectivo, constatamos con satisfacción que este renacimiento del Madrid rural y serrano (al que tampoco escapan las siempre vitales ciudades de Alcalá, Aranjuez o El Escorial) se ha extendido a la oferta culinaria.

Por eso e insistiendo en intentar trascender, de forma excepcional, nuestra habitual y limitativa tendencia a referirnos tan sólo a los grandes restaurantes capitalinos, en esta ocasión les proponemos que reparen el coche y salgan en busca de los mejores locales situados en el radio de acción de Madrid, es decir, dentro de la Comunidad, pero lo suficientemente alejados como para que exhiban vida propia, se desmarquen de los contenidos más habituales en la urbe y apuesten por tendencias y estilos diferentes, que tanto se agradecen en este tiempo de verdades universales.

Cada una de las casas de comidas que les propongo ofrece, dentro de niveles diferenciados, un elevado grado de calidad culinaria y merece por sí misma una visita, que se puede completar con un recorrido siempre gratificante

por la localidad que alberga o por los escenarios naturales más próximos, porque nunca resulta baladí oxigenarse un poco. Pocas cosas resultan tan agradables como un paseo tranquilo por un bello entorno natural o rural después de un estupendo almuerzo, y más si se puede disfrutar de una siesta reparadora al sol y con el cielo como techo.

La Comunidad de Madrid es reducida, pero muestra muchas posibilidades al viajero curioso. Si distribuimos nuestro recorrido por comarcas, en la parte septentrional de la región, a la que se puede acceder por las carreteras de Burgos y Colmenar Viejo, son muy diversas las posibilidades que la restauración pública nos propone. Así, en el propio Colmenar Viejo se pueden tomar buenas carnes de la sierra en la terraza del “Asador Colmenar”. Y en Hoyo de Manzanares, “El vagón de Beni”, como su propio nombre indica, un vagón de ferrocarril de los años treinta restaurado, es el escenario perfecto para disfrutar, rodeados de naturaleza, de una serie de platos de corte creativo muy bien rematados. Más al norte, en Miraflores de la Sierra, “Maito” es otra dirección tradicional para los amantes de las carnes rojas. Está situado en el corazón de esta bella localidad serrana.

En Patones de Arriba, probablemente el pueblo más singular de la Comunidad de

Madrid, poseedor además de una densa historia, “El Poleo”, situado en el pequeño Hotel *El Tiempo Perdido*, con su ambiente rústico y su terraza de verano, se decanta por platos de temporada.

Mayor variedad y posibilidades ofrece todavía la comarca nororiental de la Comunidad, es decir, aquella a la que se accede circulando por la

posible fuera de las horas punta. En ella se encuentra Torrelozanes, con su restaurante “El Pesca”, con la mejor materia prima y abundantes raciones. “La Partida”, en Villanueva de la Cañada, es una de las últimas sorpresas. Se trata de un cuidado comedor donde se propone una interesante cocina de autor.

Por estos pagos se encuentra también el mejor restaurante de la Comunidad de Madrid y al que, por su nivel de calidad, sólo superarían un par de escenarios de la capital: “El Cenador de Salvador”, en Moralzarzal, muy cerca de Villalba. Salvador Gallego, Premio Nacional de Gastronomía en 1994, ha creado un local maravilloso, en donde, al margen de la exquisita ambientación, sobresale una carta delicada y sugerente, basada en parte en algunos de los productos que proporciona la huerta aneja al chalet en el que se ubica.

No demasiado lejos se encuentra San Lorenzo del Escorial, tradicional ubicación de buenos restaurantes. Es el caso de “Charoles”, en donde se propone una cocina regional (es decir, básicamente castellana) muy inspirada pero en la que no faltan algunos elementos más renovadores. Su cocido sigue sentando cátedra. En la subida a Abantos, una buena parada es “Horizontal”, que propone una cocina bien elaborada.

Carretera de la Coruña, a ser

## OCIO

En Guadarrama, “Sala” ofrece las mejores gambas a la plancha de Madrid, entre otros platos donde sobresale la buena selección del producto. Nuestro recorrido por el norte de la Comunidad finaliza en Valdemorillo, donde “Los Bravos” es un buen restaurante de cocina casera.

A las regiones más orientales de la Comunidad de Madrid, donde se accede básicamente utilizando la carretera de Barcelona, se adscriben también unas cuantas direcciones. En Alcalá de Henares, “La Hostería del Estudiante”, ubicada en el antiguo Colegio de San Jerónimo, propone un buen número de platos castizos, así como todo el sabor del escenario. Más cerca de la capital, en Torrejón de Ardoz, “La Casa Grande” fue construida por los jesuitas en el siglo XVI y dispone de amplios y acogedores comedores. Los asados castellanos protagonizan la carta. En San Fernando de Henares, “El Palacio del Negrалеjo”, una casa de labor rústica y elegante, está especialmente pensado para grandes banquetes.

Y, antes de acabar el recorrido por los alrededores de Madrid, un vistazo hacia el sur y el sureste, al que nos conducen las carreteras de Valencia y Andalucía. Por esta última se llega al Real Sitio de Aranjuez, al lado de cuyo mercado se encuentra “Casa José”, con renovadoras propuestas para la

restauración ribereña y una carta con platos imaginativos.

En Chinchón, que siempre merece una visita, “El Mesón de la Virreina” destaca por su ubicación en una balconada de la Plaza Mayor. La carta está dominada por especialidades manchegas, así como por los tradicionales asados castellanos. Y, aunque podríamos recomendar algún otro restaurante, nuestra ruta

por esta parte de la Comunidad finaliza en Titulcia, cerca de Chinchón, cuyo “Rincón de Luis” es un restaurante íntimo y familiar con buenos guisos y el vino de aguja de Colmenar de Oreja.

De camino hacia el pantano de San Juan, Gredos y el Valle del Jerte, “Doña Filo”, en Colmenar del Arroyo, a 35 kilómetros de Navalcarnero, prepara platos muy personales. Siguiendo ruta, en Chapinería se encuentra “El Chapín de la Reina”, un pequeño y muy interesante restaurante cuyo joven equipo se decanta por recetas de la cocina moderna.

Como vivimos en Comunidad y Madrid exhibe multitud de alicientes lejos de la Puerta del Sol, lo mejor es que se animen a ir descubriendo estos y otros locales, en los que la oferta puede abrirnos los ojos a una gastronomía distinta y también de calidad. Además, según las últimas tendencias, los grandes cocineros españoles van, poco a poco, desplazándose de las “grandes manzanas” para acercarse un poco más a la tierra.