

LA LÍNEA DE

MIEDO Y PODOR

LA REVISTA DE OCIO PARA EL FIN DE SEMANA

N.º 390. DEL 21 AL 27 DE OCTUBRE DE 20



**EL REY
LEÓN**
RUGE EN LA
GRAN VÍA.
LLEGA EL
MUSICAL MÁS
GRANDE DEL
MUNDO

RICARDO



EN EL JARDÍN. DE IZQUIERDA A DERECHA: STEFANO FRANZIN (JEFE DE COCINA), IGNAZIO DEIAS (PROPIETARIO) Y MIGUEL PALACIOS (MAÎTRE).

LA MESA Y EL MANTEL

BUEN EXOTISMO CON UN TOQUE ITALIANO

POR FERNANDO POINT

Cuando el veterano aficionado (o crítico) entra en un local donde estuvo durante mucho tiempo un restaurante histórico madrileño, sustituido ahora por otro, todo recuerdo de aquella época pasada suele haber desaparecido porque no queda nada en pie, ni siquiera su distribución: sucede, por ejemplo, con los recuerdos de *La Corralada* ahora que allí está *Paralelo Cero*, o los de *Guría* en el *Vi-Cool*. Sin embargo, el espacio donde ha abierto hace muy poco el *Caffè dei Poeti* es tan diferente, tan excepcional con esa amplitud, con esos techos altísimos, y además vuelve a haber una biblioteca y un jardín, que es inevitable recordar que aquí mismo abrió sus puertas hace 27 años el *Cenador del Prado*. Allí, Tomás Herranz –prematadamente desaparecido en 2004–, que venía de un entonces inhabitual recorrido por la nueva cocina californiana, entusiasmó con su oferta ligera y elegante: en aquellos años de transición, también culinaria, contribuyó decisivamente a modernizar el panorama de los restaurantes madrileños... y los paladares de los clientes madrileños.

En cierta medida, esta nueva reencarnación es también signo de los tiempos, de estos tiempos difíciles en que se buscan fórmulas atractivas para un público más joven y menos adinerado. Es bastante simbólico que Ignazio Deias, el excelente mesonero sardo afincado desde hace tanto tiempo en Madrid, cerrase este verano el lujoso *Boccondivino* del barrio de Salamanca a la vez que abría el *Caffè dei Poeti* en este mismo barrio de las Letras en que su *Scacco Matto* ha tenido tanto éxito. «Hay

CAFFÈ DEI POETI | PRA-
DO, 4 | ☎ 91 369 17 83 |
NO CIERRA | DE 40 A 50 €

mucha más vida por la noche y los fines de semana en el viejo Madrid», apunta Deias.

Pese a su nombre, el *Caffè* es el primer restaurante no puramente italiano que Deias abre aquí. Su carta refleja bien el camino hacia el exotismo y la fusión que ha emprendido la restauración pública madrileña en los últimos años, y está repleta, desde el guacamole hasta las hamburguesas, de guiños a la actual clientela joven.

Lo que asegura un establecimiento de Deias es que, aunque parezca *de fórmula*, el resultado es culinariamente solvente, atractivo, apetitoso y profesional. Y aquí lo vuelve a demostrar, aun invadiendo terrenos nuevos: así su ceviche de corvina Mazatlan, con fino toque de cilantro y aguacate; su ensalada *dei poeti* o su solomillo de buey con *Boletus* (la carne tierna, pero no muy sabrosa, pero la estupenda salsa con hongos lo arregla). Y para nueva fusión, la de las *penne* (macarrones) *arrabbiat* (este verano se llamaban aún *incazzate*, que es lo mismo en más divertido y quizá algo más vulgar... y sobre todo menos familiar para el cliente español), apodadas *Sidi Bou Saïd* y con salsa picante norteafricana *harissa* de poderosa sustituta de la guindilla. Con paciencia (son 15-20 minutos, y el servicio, algo distraído, no avisa), un buen postre es el *tortino*, un *coulant* de chocolate con helado de vino dulce.

A mediodía, el variado menú a 16 euros es una genuina ganga. A la carta, y con un (buen) vino italiano de los más baratos, como el *Isole del Sole 2010* (un blanco sardo a base de vermentino), sobrepasa los 40.

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	APROBADO
BODEGA	NOTABLE
DECORACIÓN/AMBIENTE	SOBRESALIENTE
CALIFICACIÓN GLOBAL	13/20

FOTO: QUIQUE FIDALGO

BUEN EXOTISMO CON UN TOQUE ITALIANO

POR FERNANDO POINT

Cuando el veterano aficionado (o crítico) entra en un local donde estuvo durante mucho tiempo un restaurante histórico madrileño, sustituido ahora por otro, todo recuerdo de aquella época pasada suele haber desaparecido porque no queda nada en pie, ni siquiera su distribución: sucede, por ejemplo, con los recuerdos de *La Corralada* ahora que allí está *Paralelo Cero*, o los de *Guría* en el *Vi-Cool*. Sin embargo, el espacio donde ha abierto hace muy poco el *Caffè dei Poeti* es tan diferente, tan excepcional con esa amplitud, con esos techos altísimos, y además vuelve a haber una biblioteca y un jardín, que es inevitable recordar que aquí mismo abrió sus puertas hace 27 años el *Cenador del Prado*. Allí, Tomás Herranz —prematamente desaparecido en 2004—, que venía de un entonces inhabitual recorrido por la nueva cocina californiana, entusiasmó con su oferta ligera y elegante: en aquellos años de transición, también culinaria, contribuyó decisivamente a modernizar el panorama de los restaurantes madrileños... y los paladares de los clientes madrileños.

En cierta medida, esta nueva reencarnación es también signo de los tiempos, de estos tiempos difíciles en que se buscan fórmulas atractivas para un público más joven y menos adinerado. Es bastante simbólico que Ignazio Deias, el excelente mesonero sardo afincado desde hace tanto tiempo en Madrid, cerrase este verano el lujoso *Boccondivino* del barrio de Salamanca a la vez que abría el *Caffè dei Poeti* en este mismo barrio de las Letras en que su *Scacco Matto* ha tenido tanto éxito. «Hay

CAFFÈ DEI POETI PRA-
DO, 4 | ☎ 91 369 17 83 |
NO CIERRA | DE 40 A 50 €

mucha más vida por la noche y los fines de semana en el viejo Madrid», apunta Deias.

Pese a su nombre, el *Caffè* es el primer restaurante no puramente italiano que Deias abre aquí. Su

carta refleja bien el camino hacia el exotismo y la fusión que ha emprendido la restauración pública madrileña en los últimos años, y está repleta, desde el guacamole hasta las hamburguesas, de guiños a la actual clientela joven.

Lo que asegura un establecimiento de Deias es que, aunque parezca *de fórmula*, el resultado es culinariamente solvente, atractivo, apetitoso y profesional. Y aquí lo vuelve a demostrar, aun invadiendo terrenos nuevos: así su ceviche de corvina Mazatlan, con fino toque de cilantro y aguacate; su ensalada *dei poeti* o su solomillo de buey con *Boletus* (la carne tierna, pero no muy sabrosa, pero la estupenda salsa con hongos lo arregla). Y para nueva fusión, la de las *penne* (macarrones) *arrabbiat* (este verano se llamaban aún *incazzate*, que es lo mismo en más divertido y quizá algo más vulgar... y sobre todo menos familiar para el cliente español), apodadas *Sidi Bou Saïd* y con salsa picante norteafricana *harissa* de poderosa sustituta de la guindilla. Con paciencia (son 15-20 minutos, y el servicio, algo distraído, no avisa), un buen postre es el *tortino*, un *coulant* de chocolate con helado de vino dulce.

A mediodía, el variado menú a 16 euros es una genuina ganga. A la carta, y con un (buen) vino italiano de los más baratos, como el *Isole del Sole 2010* (un blanco sardo a base de vermentino), sobrepasa los 40.

FOTO: QUIQUE FIDALGO

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	APROBADO
BODEGA	NOTABLE
DECORACIÓN/AMBIENTE	SOBRESALIENTE
CALIFICACIÓN GLOBAL 13/20	