



CERVEZA PARA LUCHAR

La vida nos pide reposar. Detenernos unos instantes, frenar. Y la actualidad aún tiembla por las borrascas y olas de «frío polar y siberiano». Si mezclamos ambos apriorismos, el resultado es un buen plato de cuchara o de sabor contundente para

combatir los coletazos del invierno que ha invadido la primavera. En locales como Cul de Sac y Dingo, te sientas en una de las mesas, te atiende uno de sus serviciales empleados, y los minutos pasan de forma distinta. El profundo sabor de la



LAS ALCACHOFAS SON EL PLATO ESTRELLA CON TANTO SURTIDO DE RECETAS ARTESANALES, ES CURIOSO QUE EL PLATO POR EL QUE SE DECANTA BUENA PARTE DE LOS COMENSALES SEA EL SNACK DE ALCACHOFAS CRUJIENTES CON UN GUSTOSO AJOLI CASERO. SIETE CORAZONES LAMINADOS COMPONEN LA «PÓCIMA MÁGICA». MEJOR, ACOMPAÑADA DE UNA CERVEZA ALHAMBRA

CERCANÍA Y RESPETO AL CLIENTE

ÁLVARO Y ÁNGELA SALUDAN A DOS DE LOS COMENSALES DE CUL DE SAC. CONOCEN A CADA UNO, PORQUE LA CLIENTELA ES FIEL. «VIENEN DOS O TRES VECES A LA SEMANA», AFIRMA EL DUEÑO DEL RESTAURANTE, QUE PRIORIZA LA CERCANÍA EN EL TRATO



FOTOS: ISABEL PERMUY

[RESTAURANTE CUL DE SAC]

Fidelidad a la cocina de mercado

Aquí no hay trucos. La materia prima tiene todo el poder. Álvaro Toscano, dueño y señor de Cul de Sac, ubicado en la localidad madrileña de Pozuelo de Alarcón, se va a buscar la mejor carne de vaca a Alemania, el mejor rodaballo a aguas de Escocia u Holanda, la merluza a Galicia, la Bretaña francesa y Normandía, el marisco de ría gallega a Carril, el besugo de profundidad a zonas del Golfo como Tarifa... Toscano sabe que las aguas batidas y más frías hacen que la carne del pescado sea más gelatinosa, por lo que se seca menos a la parrilla. Así, el sabor y la cremosidad del pescado están garantizados. «Solo nosotros en España hacemos cogote de merluza de ocho kilos para seis personas», se congratula el dueño.

Y no solo persigue la cocina de mer-

cado con lo que se come. Toscano busca los mejores sarros de barro en Pereruela (Zamora) para guarecer el sabor del caldo del cocido, madrileño como él y elaborado en chimenea cada miércoles. Los pucheros son en este rincón una delicia.

Toscano, que no se dedicaba antes de los últimos cuatro años a la hostelería, recuerda que su infancia se tejó los domingos en «su segunda casa», que no era otra que el comedor al que iba con sus padres, así que ha construido la segunda morada de muchos clientes con un salón lleno de encanto. No lo atiborra a mesas, conoce a casi cada cliente porque son fieles a Cul de Sac y les concede a cada uno el consejo con esmero de todo buen restaurador. Es un apasionado del pro-



EL COCIDO DE LOS MIÉRCOLES, EN CHIMENEA TODOS LOS MIÉRCOLES SON DE COCIDO EN CUL DE SAC, UN PLATO QUE TAMBIÉN SE TOMA CON UNA BUENA CERVEZA EN LA MESA. A LA RECETA NO LE FALTA DE NADA; NI LAS MEJORES CARNES; NI LAS MEJORES HORTALIZAS Y VERDURAS. LA ELABORACIÓN DEL PLATO EN CHIMENEA ARROJA UN AROMA Y UN SABOR QUE LO HACEN INCONFUNDIBLE

ducto. Migas del pastor trufadas, verdinas (o «les verdines», en su oriunda Asturias) sazonadas con perdiz estofada que han acabado con el reinado de las alubias de Tolosa, desmigado de rabo de toro con garbanzos y virutas de foie macerado y snack de alcachofa crujiente... En la carta de este restaurante no hay recetas a medio gas. Con aires de parrilla vasco-navarra traída directamente de Guetaria u Orío, el comensal se relame con cada plato que sale de los fogones. Y el dueño se regodea, sabedor de que detrás de cada ingrediente va una historia, una experiencia diferente. Al lado de cada plato opta por colocar una Mahou Cinco Estrellas, una Maestra o una Alhambra, porque el buen gusto hay que acompañarlo de buen gusto. De este modo, el resultado nunca puede fallar.

DIRECCIÓN: VÍA DE LAS DOS CASTILLAS, 9B, POZUELO DE ALARCÓN TELÉFONO: 91 352 00 65 PRECIO MEDIO: 50 EUROS. COCINA ABIERTA DESDE LAS 13.30. MÁS INFORMACIÓN EN: WWW.CULDESACPOZUELO.ES



CONTRA EL FRÍO



comida más tradicional, en el primero, y de cariz americano, en el segundo, casan a la perfección con un elemento estrella en la mesa: la cerveza. Porque quien dice que solo un buen vino riega una buena carne, no ha probado un buen estofado de

rabó de toro, o una hamburguesa de cerdo al estilo «Dingo» regado con lúpulo. Ambos locales comparten una maestría más: la de la elaboración de las recetas con un cuidado artesanal *Por Érika Montañés*