

ANIVERSARIO DE «GUMBO»

10 AÑOS DE TOMATES VERDES FRITOS Y MÁS

Tal y como están las cosas, que un local cumpla una década –y más si se dedica a la exótica cocina de Nueva Orleans– es motivo de festejo. Y eso es lo que ha hecho Matthew Scott, alma y cuerpo de *Gumbo* (Pez, 15. ☎ 91 532 63 61). Para celebrar estos 10 años invita –hasta el 3 de marzo– a sus clientes a brindar con él y descubrir un local que ha pasado por el *quirófano*. «Lo hemos reformado un poco. Es más íntimo, más formal, pero



sin perder ese aire tan de mi tierra. Ahora lo siento más maduro. Es una mezcla entre el *Gumbo* de siempre y el *Gumbo Ya Ya* que cerré hace menos de un año», explica Scott, arquitecto hasta que

un día se topó con la gastronomía. Respecto a la comida, sigue ofreciendo lo más representativo de la cocina cajún y criolla y mantiene los platos estrellas de la carta: tomates verdes fritos, ensalada de pollo cajún o bonito ennegrecido (Precio medio: 25 €). Pero el americano se ha propuesto «no caer en la rutina ni en el aburrimiento. Antes, si quitaba algo de la pizarra, la gente lo echaba de menos; en ese aspecto me sentía un poco atado. Ahora, estoy cambiando a menudo las sugerencias y probando nuevos platos».



**¿EN PAREJA O EN TRÍO?** Fresas y campari o melón, piña y vanilla; naranja y zanahoria o pera, limón y canela. Éstas son algunas de las 20 mermeladas y confituras gourmet combinadas que la marca Solal ([www.solalsanaconfitura.es](http://www.solalsanaconfitura.es) ☎ 660 403 634) ha puesto a la venta. Elaboradas de forma artesanal en Betanzos (La Coruña), juegan con la fusión de sabores y texturas. Se presentan en varios formatos: el estuche degustación con nueve mermeladas y confituras (15 €) y el llamado Selección, con cuatro (13,60 €).



**COMO EL MÍO, NINGUNO.** Es lo que tiene hacerse uno mismo su pan, que los demás no huelen ni saben igual. Algo que sabe bien Miguel Torres, amante *panero* y dueño de *Pan y Cebolla* (Panizo, 8. Local 4. ☎ 607 706 050. [www.panycbollataller.com](http://www.panycbollataller.com)). Esta escuela ofrece cursos para aprender a elaborar pan de calidad. Con uno de estos talleres y en poco más de tres horas, se puede salir con un pan bajo el brazo; es decir, sabiendo elaborarlo. Se imparten también cursillos avanzados relacionados con este producto (masa madre, panes específicos...) y con otros como sushi o vino.... Precio: desde 40 euros.



**GASTROBAR EN ALCALÁ.** De las manos de Diego Ferrer –ha trabajado con Berasategui o Arola– como asesor gastronómico e ideólogo de la carta y de Juan López –*La Misión* y *Estado Puro*– como jefe de cocina acaba de inaugurarse *La Luna de Alcalá* (Alcalá, 90. ☎ 91 431 72 57), una apuesta por la cocina de mercado. Cuenta con un moderno comedor donde tomar pulpo a la parrilla con espuma de patata, pez mantequilla con vinagreta de tomate... y una barra con 20 tapas y vino por copas. Precio medio: 25-30 €; 15 en la barra.



NOVEDAD  
UN ASTURIANO DISTINTO

Tradiciones astures interpretadas de forma creativa y juguetona. Esa es la filosofía con la que el chef Daniel Villoria y Alberto García, jefe de sala, abren *Bon Gustu* (Infanta Mercedes, 31. ☎ 91 128 36 58). Villoria experimenta con el humo y nuevos conceptos, como el *kuiru*, un guiso cocinado al revés y en el que los comensales van añadiendo ingredientes (25 €). Tiene dos cartas (Precio medio: 35 €) y dos menús degustación (35 € y 45 €).



**SALADO PARECE, PERO NO LO ES.** Primero, buñuelos chuche; luego, roscones con el relleno por fuera y ahora, tosta de torrija. Ésta es la última creación de José Fernández, el maestro de *Nunos Pastelería* (Narvâez, 63 ☎ 91 409 24 56). Las hay de huevo frito ¡dulce! (en la imagen) gracias a una clara simulada con una fondant de chocolate blanco y a una yema con crema de limón y leche de torrijas; también de *pan tumaca* hecho con un falso jamón de mantequilla dulce y confitura de tomate. Así, hasta 10 tostas con la torrija como *star* (36 €/kg).