

A SU SERVICIO

Nuestra Sociedad

Restaurante Recoletos: Nueva carta para afrontar el invierno

Hemos quedado con el Arsenio Lorenzo, maitre del Restaurante Recoletos, de uso exclusivo de Socios, para que nos hable de la nueva carta de esta temporada. Incluye nuevos platos en los que predominan productos de esta época pero también conserva otros porque tienen demanda todo el año.



Aunque la renovación de carta es algo que suelen hacer cada trimestre, ahora es cuando se nota más, porque los gazpachos y ensaladas dejan paso a las sopas y guisos; lo que comúnmente denominamos “platos de cuchara”, más apetecibles con el cambio de las temperaturas.

Así que desde finales de septiembre, el Restaurante Recoletos ofrece a los Socios una nueva carta. “Es la forma habitual para sacar el máximo partido a los productos de otoño e invierno”, dice Arsenio y por eso “intentamos siempre sorprender con algunos

platos nuevos, pero sin dejar los clásicos, porque nos los piden, sea cual sea el mes”. En el top de los más demandados sin duda están las *croquetas de jamón ibérico*. “Son un referente de nuestra carta desde hace años y cuando ya no quedan, porque alguien llega un poco tarde, hasta da un poco de pena ver las caras de decepción se les queda a algunas personas”, dice el maitre casinista.

Entre los primeros que se mantienen están también los *pimientos de piquillo* aunque con una variación. Antes el relleno era de *merluza y gambas* y ahora es de *bacalao*. Y los *espárragos, a la parrilla*, que se pueden consumir todo el año, porque ya se producen en todas las épocas. También el *queso, Idiazábal*, se mantiene.

En los segundos, el *entrecot* no puede faltar, porque siempre goza de gran aceptación. Y en los pescados, sigue la *merluza*, aunque con diferente receta. Ha pasado de con *salsa de vermut*, a ser a la *Bilbaína*, que se sirve sobre un lecho de patatas panadera.

Ahora sí pasamos a los nuevos. El más “contundente” son las *fabes con su matanza*, elaboradas con “fabes de Asturias, chorizo, morcilla y mucho tiempo; varias horas a fuego lento”. Está además la *sopa de pescados y mariscos*, que también requiere su tiempo, para lograr que el sabor y la textura sean las precisas. Para los amantes del huevo, está el *revuelto de gulas y gambas*; para los de la pasta, los *raviolis de foie* acompañados con *boletus y parmesano*; y para quienes prefieren ensala-





da, la carta ofrece una nueva, de *faisán con vegetales*; realizada con pechuga de faisán es cabechada y varias tipos de lechuga y canónigos, que resulta bastante ligera.

Entre las novedades de los segundos está el *Ragut de salmón con verduras*; o el *Bacalao con pisto*, que lleva lomos de bacalao desalado acompañados por el típico *pisto manchego*. También han incorporado un *Confit de pato con salsa de Oporto y castañas confitadas*; o el *Lomo de venado con puré de remolacha*, un plato especial para quienes deseen degustar carne de caza. Sin olvidar otro plato estrella, las *Costillas de ternera a baja temperatura*, cuyo “truco”, si es que se puede denominar así, es que el horno debe estar a fuego muy bajo, y por tanto debe contrarrestarse alargando mucho el tiempo de elaboración. Pero es así como se logra ese punto característico imposible de conseguir de otra forma; una vez más, con tiempo.

En total, la nueva carta del Restaurante Recoletos tiene casi una decena de primeros platos y más de media docena de segundos (nueve y siete) para intentar abarcar la mayoría de los gustos y satisfacer al mayor número de paladares. Para ello se emplean los productos de mejor calidad, tratados con mimo, y sin escatimar dedicación y horas. Con estos ingredientes, lo normal es que el resultado sea óptimo.

A los anteriormente descritos hay que añadir las *sugerencias*: platos que se ofrecen puntualmente en función de la oferta en el mercado, como por ejemplo algunos tipos de setas, verduras concretas, o especiales piezas de caza.

Y faltan los postres, donde se mantienen

los dulces elaborados por los servicios de repostería del Casino de Madrid que siempre incluye varios tipos de tartas, según el día. Chocolates, pralinés, cafés, pasión... será una sorpresa. Y por supuesto, lo que sí cambia es la fruta. Atrás quedan las frescas sandías y melones para dar la bienvenida a los cítricos, con la piña natural que llega de tierras tropicales y es denominador común para todos los meses.

El menú incluye el vino, que se mantiene desde hace años. “lo llamamos vino de la casa pero tiene D.O. Ribera de Duero, si es tinto; y D.O. de Madrid si se trata de blanco o rosado, de Colmenar de Oreja que produce unos vinos muy buenos”, asegura Arsenio.

Después de todas estas explicaciones, solo restan los buenos deseos: ¡que disfruten de la nueva carta!



Inmejorable calidad en la materia prima y excelente servicio, son las señas de identidad del Restaurante Recoletos.