

El secreto del arroz meloso

LA BIEN APARECIDA, nuevo local del empresario Paco Quirós en Madrid

7 Dirección: Jorge Juan, 8 (Madrid) • Teléfono: 911 59 39 39 • Cierre: ningún día • Precios: entre 50 y 70 euros por persona. Canelones de ropa vieja, 19. Merluza en salsa verde, 25. Filete ruso con setas, 22. Arroz con leche, 8 euros.

Por José Carlos Capel

Los éxitos que en los tres últimos años ha cosechado en Madrid el empresario cántabro Paco Quirós han sido fruto de su sensibilidad para conectar con su clientela. Inauguró Cañadío, sucursal de su restaurante en Santander, en 2012; un año después abriría La Maruca, cuyo libro de reservas continúa estando repleto. Ahora, en La Bien Aparecida, donde vuelve a llenar a diario, insiste en rescatar recetas del armario, entre familiares y burguesas, algunas de corte *vintage* que entusiasman a sus adictos.

Platos anclados en la memoria, como los canelones de ropa vieja, el rodaballo Orly o el filete ruso con tomate, junto a otros, de honda implantación regional, tipo el cocido montañés con alubias, berza y compango. A la acogida que disfruta el nuevo



lugar contribuye el acierto de su interiorismo, que firma Sandra Tarruella, entre cuyas inspiradas aportaciones figura la barra/mesa comunal que comparten clientes y camareros en un ejercicio de convivencia inédita. Ambientación a la que contribuye la vajilla, para la que Quirós ha rescatado piezas antiguas.

Una ración de rabas

Merece la pena probar las anchoas de Santoña, son deliciosas las rabas (calamares fritos), y están logradas las croquetas de lacón y huevo. Todavía en rodaje, Quirós modifica la carta según las preferencias de su clientela. Ha retirado los huevos rellenos de bonito, las empanadillas de atún y los pimientos rellenos de branda de bacalao de los primeros días, para incorporar una ensala-



Sandra Tarruella firma el diseño interior de La Bien Aparecida, en Madrid. En la foto pequeña, alcachofas con rabo de toro. / Santi Burgos

Valoración			
Cocina	7	Aseos	7
Pan	8	Ambiente	7
Café	6	Servicio	7
Bodega	6,5	Postres	5,5

dilla notable, un tartar acertado y un plato de setas con huevo recomendable. La calidad de sus materias primas sale a relucir en las almejas a la sartén, en el taco de merluza en salsa verde, de punto irreprochable, en la cola de mer-

luza a la *meunière*, y en un plato imprescindible, el arroz meloso con pollo guisado, de raza pedrés, de gusto intenso.

Gran parte de los aciertos de Quirós descansan en la motivación del equipo que le rodea, profesionales a la vez que socios de la casa en porcentajes variables. Entre ellos Carlos Crespo, propietario de La Bodega del Riojano en Santander. Y también José Antonio García, director de sala; Jesús Alonso, supervisor de las cocinas,

y José Luis Esteban, cocinero jefe. Grupo al que se suma la esposa de Quirós, Teresa Monteoliva.

Los postres descubren el flanco más débil de la casa. Tanto el arroz con leche como la tarta *tatin* son mejorables. Si convence la tarta fea de hojaldre con espuma de natillas, que se elabora con planchas de la famosa confitería Santos de Torrelavega. Algunos de sus panes, procedentes de los obradores de Panic y Madre Hizo Pan, son espléndidos.

Biohotel de reciclaje

MAS SALAGROS, turismo ecológico para familias en los alrededores de Barcelona

7 Categoría oficial: 5 estrellas • Dirección: Riera de Vallromanes, Can Sala Gros, Vallromanes, Barcelona • Teléfono: 935 65 60 60 • Internet: www.massalagros.com • Instalaciones: jardines, granja ecológica, parque infantil, piscinas, 'spa', salas para cursos, tienda ecológica, bar, terraza, restaurantes Gastronómico 1497 y Granja Salagros • Habitaciones: 34 dobles, 17 junior suites, 3 suites; todas con calefacción, teléfono, TV interactiva y wifi gratuito • Servicios: habitaciones con jardín adaptadas para discapacitados; admite animales domésticos • Precios: desde 112,50 euros la habitación doble, desayuno e IVA incluidos.

Por Fernando Gallardo

A 20 minutos de Barcelona, como una isla en el océano de urbanizaciones que rodea la capital, permanecía en el anonimato una masía del siglo XV dedicada a labores agrícolas. Los descendientes de la familia Cascante Suraña, conscientes de su improductividad y entregados a la causa ecológica, la acaban de transformar en un *ecoresort* con el que pretenden dar ejemplo a generaciones futuras de hoteleros campesinos y viajeros urbanos en busca de una reconciliación vital con

el hábitat natural. Así, los varios edificios de que consta el complejo han sido orientados al sur para aprovechar al máximo la luz solar, los jardines se riegan con agua de lluvia almacenada, los materiales empleados en su construcción llevan el marchio de sostenibles, el mobiliario es biodegradable, y los desechos, aptos para su reciclaje. En fin, el proyecto ha merecido todas las calificaciones verdes y la gestión se adhiere a la marca Biohotels de hoteles europeos ecológicos.

Huerto orgánico

Quizá ese empeño natural ha condicionado su poco deleitosa imagen arquitectónica, con distribuciones y paramentos incluso feúchos, pero debidamente aislados de los ocasionales ruidos provenientes del cercano circuito de Montmeló. Mientras no se salga de los límites de la cárcava que protege al complejo, el silencio es un lujo de muchos quilates. Estética aparte, el mayor atractivo de esta propuesta ecológica estriba en los servicios. Existe una amplia carta de actividades para unas vacaciones familiares que contempla una granja con huerto



Espacio común y habitación del 'resort' Mas Salagros, en Vallromanes (Barcelona).

orgánico, viñedos con bodega adscrita a la denominación de origen Alella, una agrotienda, una zona de bienestar con sesiones de yoga,

estiramientos, *pranayama* y meditación trascendental, una casa de baños termales bajo el marchio Aire Ancient Baths y una ludoteca

Valoración	
Arquitectura	4
Decoración	5
Mantenimiento	8
Confortabilidad	7
Aseos	6
Ambiente	8
Desayuno	6
Atención	7
Tranquilidad	8
Instalaciones	9

infantil con un equipo profesional de animadores y pedagogos. El complejo dispone también de dos restaurantes especializados en la dieta mediterránea y alimentados desde la propia granja ecológica: Gastronómico 1497, a la carta, que rememora la fecha de construcción de la masía original, y Granja Salagros, que opera día y noche, para comidas ligeras.

Las habitaciones cumplen rigurosamente con la etiqueta *green*. Madera, fibra de coco, lencería de algodón orgánico, colchones de látex natural y cosméticos reciclables. Nada sorprendentes en su estructura. Escasa identidad sensorial. Nula personalización. Pero colman las aspiraciones de quienes buscan un ambiente libre de plásticos y aditivos artificiales, como manda el catecismo biohotelero. Como colofón a toda esta mercadotecnia ambiental, los balcones ofrecen vistas al bosque circundante y a las cubiertas vegetales de otros bloques de habitaciones que se desvinculan por la ladera en clara reivindicación de un turismo más ecológico y humano.