

NUEVAS APERTURAS

Tatel, restaurante marca España

“Rafa, Tatel, es un sitio sorprendente, donde, además, se come fenomenal; tienes que conocerlo, te va a encantar..”. Esto es lo que me decía mi amiga Ana y tenía razón



Tatel

AUTOR

RAFAEL POLA

Email

@PolaRafael

Tatel, el proyecto madrileño de los creadores de Ushuaia y del Blue Marlin de Ibiza parece y, seguramente es, el más innovador, sofisticado e inspirador local de Madrid; pero, en lo culinario sin embargo, no es uno de esos típicos lugares, tan al uso, con marco modernito y oferta gastronómica previsible, pretenciosa y torpemente ejecutada; no, en **Tatel se sirve**, sin duda, **una de las más actualizadas y mejores interpretaciones de la cocina tradicional española**.

FECHA

18.05.2015 – 05:00 H.



Tatel

Cuando llegas a **Tatel**, es como si entrases en otro lugar del mundo, pongamos que pienso en **Nueva York**, y en otro tiempo, imaginemos los años 20 de la ley seca americana: larga y espectacular barra coctelera en tonos dorados, música en vivo, entorno relajado e informal, camareros con smoking, cocina a la vista, distintos ambientes en diferentes niveles, estética neo art decó, penumbras sugerentes, gente guapa...; pero cuando te sientas a la mesa, es como si estuvieses comiendo en un restaurante de toda la vida con la más cuidada y auténtica cocina nacional. Hay un indudable y estimulante contraste entre la forma y el fondo de este nuevo restaurante madrileño. Podría decirse que el tipo de restauración de Tatel es de **moderna fusión española**, pero no tanto por la diversidad de platos tradicionales actualizados de la cocina española que incluye su carta, como por el hecho de que la estética del lugar está más conectada con los mundos cosmopolitas e informales de Ibiza, que con los marcos convencionales y castizos.

Cuando Abel Matutos Jr. y Manuel Campos, empresarios ibicencos, decidieron crear **Tatel**, su propósito fue dar lugar a la casa madre de lo que, en un próximo futuro, pretende ser **una cadena de restaurantes que exporten al mundo** la vitalidad y la calidad de **la mejor cocina española** de siempre, así como la modernidad de la España actual. Si todo va bien, **después de Madrid vendrán, Ibiza, Miami, Londres y quizá Méjico**. Pero vayamos con lo que de verdad importa cuando se trata de garantizar la consolidación y permanencia de un restaurante: su cocina. Sin calidad ni excepcionalidad en el plato, de poco valdría que el proyecto tuviese, como realmente tiene, entre sus socios/embajadores, a gente tan querida y relevante como **Nadal, Gasol o Enrique Iglesias**. Ellos podrán dar notoriedad a la idea y, en un primer momento, atraer a los clientes más mitómanos, aquellos que quieren saber en qué mesa se sienta y qué come el famoso tenista, al que, por cierto, le encanta el pescado del restaurante y en especial su rodaballo. Por mucho que unas y otras celebridades se dejen ver por allí, si la gente no sale plenamente satisfecha de la comida, el establecimiento terminaría por ir languideciendo.



Tatel

No es el caso de **Tatel**, donde, aunque a primera vista pueda parecer lo contrario, la cocina es lo primero. Los responsables del alto nivel de la oferta gastronómica del sitio son **Nino Reduello y Patxi Zumárraga**, ambos chefs con larga experiencia como máximos responsables de **La Ancha, Las Tortillas de Gabino y La Gabinoteca**, el primero, además, con formación en El Bulli, Zuberoa y Akelarre y el segundo en Nobu. Ambos han diseñado una **carta honesta y escueta** que se completa con una oferta que se renueva a diario. El día que estuvimos allí pudimos probar: unas deliciosas y suaves anchoas de Santoña; unas sutiles y pequeñas croquetas sin más ingredientes que la bechamel de la que estaban hechas; *croquetas de nada*, como las bautizó una compañera de mesa, pero exquisitas. La ensalada que te sirven la acaban a la vista, cortando con tijeras la lechuga de la pieza completa, incrementando así el sabor y sensación de frescura del plato. Insuperable la tortilla trufada, casi líquida, mejor, si cabe, que la de **Las Tortillas de Gabino**. Resulta delicado y al tiempo intenso, el magnífico atún rojo muy fino con aceite de oliva virgen extra del bajo Aragón y pimientos, jugoso y de textura perfecta el bacalao negro gratinado al horno; lleno de matices la milanesa de ternera San Román con huevo y trufa; un finísimo filete empanado sobre el que, ya en la mesa, se deshace y extiende un huevo cocinado a baja temperatura sobre el que finalmente se ralla trufa.... Hay también arroces estupendos y logrados postres, entre los que merece la pena destacar el yogurt de la sierra de Madrid con fresas y bizcocho o el Arroz con leche como se hace en Asturias o la Tarta de zanahoria.

GASTRONOMÍA

VANITATIS

1. Tatel, restaurante marca España.



2. Los Arros de Ponzano, Segovia en Madrid



3. Comer de menú en Madrid



4. Un viaje por la mítica Petra y los sabores de Jordania



5. Cocina de mercado y en el mercado



6. Comer en 'La Prospe'



24 HORAS

1 SEMANA

1 MES

Ponerse Las Botas



¡Véalo aquí!



Tatel. Arroz limpio y seco de pescado

En **Tatel**, aparte del comedor más formal del interior, hay un *lounge* en el que puedes disfrutar de una carta más informal y de picoteo, además de poder probar, a la hora que quieras, la **creativa coctelería** del establecimiento. No tardando mucho, junto a la terraza de entrada, habrá un pequeño colmado en el que se venderán algunos de los productos gourmet que se sirven en el restaurante: jamón Joselito, o uno de los mejores aceites extra virgen del mundo.

Cuando te vas de **Tatel** tienes la impresión de que has estado en un lugar muy especial, saboreando la cocina de temporada de tu abuela, hecha con los mejores ingredientes y adaptada al presente con leves y sutiles toques de modernidad. Buena y evocadora cocina, lo que Nino llama cocina emocional. Y si a su cocina emocional le añades el disfrute estético del sitio, la música en directo; la experiencia vivida habrá sido total. Habrás experimentado la moderna restauración marca España.

Tatel. Paseo de la Castellana 36. Tlf 911 72 18 41