

Hasta la cocina

"No hay cuestión ni pesadumbre que sepa amigo, nadar; todas se ahogan en vino, todas se atascan en pan..." (Francisco de Quevedo)

Una antigua tahona madrileña convertida en un espectacular restaurante donde conviven la elegancia, la belleza y la buena cocina.

PANDELUJO

Por **Lúculo**

Nueve años al frente del consolidado restaurante Nodo avalan al tándem formado por el empresario Benjamín Calles y el jefe de cocina Alberto Chicote, en la otra aventura culinaria que han emprendido con el restaurante Pandelujo. Un local especialmente concebido para aquellos que buscan experimentar nuevas sensaciones y no sólo en el entorno gastronómico. El comensal de Pandelujo, mientras disfruta de los "antojos del mundo", se sumerge en un entorno que de día sorprende y de noche transporta a un mundo mágico en mitad de un espectáculo de luces y agua diseñado por el estudio Varis Arquitectes.



Sin duda, lo más sorprendente de Pandelujo, es su decoración. Dani Freixes, Lali González y Vicenç Bou, del estudio Varis Arquitectes, han sido los responsables de dotar a este enclave de un ambiente auténticamente mágico. Utilizando elementos tecnológicos avanzados como el empleo de pantallas de proyección, la inclusión de cámaras en la cocina o la iluminación a base de leds, la idea es resaltar el concepto de limpieza, con espacios abiertos, diáfanos y el uso de elementos naturales como la rusticidad de la tierra, el ladrillo visto y los efectos refrescantes del agua. Pandelujo está dividido en tres estancias.

El comedor principal, con grandes mesas y sillas diseñadas en exclusiva, se encuentra franqueado por un panel de cristal que en temporada de verano se eleva permitiendo la asistencia en directo a los efectos que producen el sonido de un inmenso estanque de agua sobre el que, en las noches, se proyecta un espectáculo de luces. La otra estancia la forman una serie de mesitas más pequeñas en la entrada, en la que la estética también juega un importante papel con el juego de luces a lo largo del día. Y finalmente una zona intermedia entre las dos salas, en la que se han instalado unas mesas altas, con butacas, para dos personas.

La carta de platos de Pandelujo, ideada por Alberto Chicote (chef 'de raza', con nueve años de protagonismo en Nodo), responde a un concepto de cocina libre, abierta a las influencias del mundo en la que la calidad de la materia prima y el respeto a los sabores originales son el hilo conductor. Una gastronomía moderna, acorde con el entorno, a la que Alberto Chicote ha impregnado con algunos de los toques más tradicionales como es la elaboración al carbón. Técnica que se puede comprobar en platos como la ventresca de atún al carbón con pulpitos, habitas y tirabeques o los berberechos abiertos al carbón con ajetes y limas. Otros de los platos que deben probarse, por su originalidad, sencillez y las grandes proporciones, ideales para compartir, son la sorprendente ensaladilla rusa (servida en un divertido bol), las berenjenas crujientes con humus y miel de caña o los chipirones encebollados con varios tipos de cebollas.

Una divertida selección de platos que el cliente puede acompañar con alguna de las múltiples referencias de vino que el asesor vitivinícola Luis Miguel Martín ha seleccionado para la carta de vinos de Pandelujo. Una carta que, al igual que la de platos, hace un homenaje a lo más destacado del panorama internacional siempre bajo un denominador común: que responda a un espíritu innovador y a un justo equilibrio de precio.





Allí estuvimos

El lugar es de una delicada belleza, sobrio y moderno. Goza de una extraordinaria puesta en escena de hierro, ladrillo, cristal y luz; con pantallas de plasma, ventanales abatibles, un patio de agua con islas de césped y suelos y paneles retroiluminados con diodos que cambian de color. Todo ello merece por sí mismo una visita. **La carta** es amplia y nos ofrece una cocina sencilla a la vez que heterogénea y de carácter urbano. Las raciones son generosas y a un precio sorprendentemente ajustado para el glamour del establecimiento. A destacar: los berberechos abiertos con ajetes y limas, las hamburguesas

de presa ibérica sacadas de su horno de carbón o la fuente con veinte frutas. En la entrada encontramos un expositor con todas las referencias de su bodega. **El servicio** es efectivo, jovial y discreto. Se come sin mantel, pero las pulidas mesas son de una sobria elegancia y sobre ellas, una hermosa vajilla de sorprendente diseño. Existe un recinto de compromiso para atender a clientes sin reserva.

Dirección: C/. Jorge Juan, 20

Teléfono: 91.436.11.00

Horario: De 13'30 a 16'00 horas y de 21'00 a 24'00 (Abierto de lunes a domingo)

Precio medio: entre 40 y 50 €



Alberto Chicote

A los 18 años decide dedicar su vida a la cocina e ingresa en la Escuela de Hostelería de la Casa de Campo. Comienza a realizar prácticas en restaurantes como "Lúculo", "Sibaris" o el del Hotel Alcalá. Continúa su formación en Suiza, con Robert Sigríst (Hotel Kreuz) y Daniel Shafer ("Zur Taube"), y en España con Miguel López Castañier en "La Taberna de Liria" y Salvador Gallego en "El Cenador de Salvador". El reconocimiento unánime le llega, tras dirigir durante más de tres años "El Cenachero", en 1998, fecha en que comienza a dirigir el restaurante "NO-DO", donde fusiona cocina mediterránea y oriental, principalmente la japonesa. Su último proyecto es rescoweb.com, un portal de servicios y consultoría gastronómica, que comparte con Pedro Olmedo, Jefe de cocina del Hotel Santo Mauro, y Stephan Oeller, presidente del grupo empresarial NORAK.

Varis Arquitectes

Es una sociedad de profesionales fundada por Dani Freixes, Vicente Miranda, Eulàlia González, Vicenç Bou que desarrolla su actividad en la elaboración, dirección y ejecución de proyectos de diversa índole dentro de los ámbitos de la arquitectura, el urbanismo, el diseño de interiores y los montajes efímeros. De los trabajos reconocidos y galardonados a lo largo de tres décadas destacan recientemente el interiorismo del restaurante Nodo en Madrid, Premio Ayuntamiento de Madrid 1999; la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Ramón Llull, finalista Premio Ciudad de Barcelona 1997; los espacios efímeros de la exposición El Dublín de James Joyce, FAD 1995; los montajes multimedia Tierra!!! en el Pabellón de la Navegación de la Expo'92 de Sevilla, Gran Premio del Jurado Internacional Audiovisuales (FIAV) 1992; El Mundo del Cister en Catalunya en el monasterio de Santes Creus, Premio Profesionales de Turismo Internacional de Tarragona 2001; proyectos de grandes dimensiones que incluyen: urbanismo, arquitectura, interiorismo e instalaciones audiovisuales como el Parque Arqueológico de las Minas Prehistóricas de Gavà y el Museo de la Música de Barcelona, en colaboración con Rafael Moneo y Andreu Arriola.