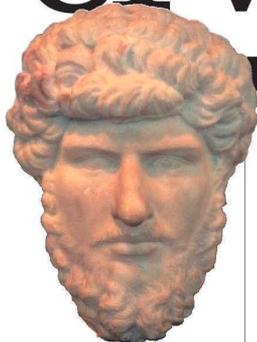


* Ofertas para viajar a **India, París, Sudáfrica, Sri Lanka, Miami, Florencia, Bali y Oporto**

el viajero

Nº 989
VIERNES
13 DE OCTUBRE
DE 2017

EL PAÍS



Tarragona.
De los vestigios
romanos a la
arquitectura
modernista

PÁGINA 5

Suecia. Las
fascinantes
granjas palacio
de Hälsingland,
al norte del país

PÁGINA 9



Albania. Una
ruta en coche
desde la capital,
Tirana, hasta
las playas del sur

PÁGINA 8



LISBOA, AMOR AL PASADO

En la barbería Campos (1886) se afeitaba el escritor Eça de Queiroz y uno de sus clientes es el presidente portugués, Marcelo Rebelo de Sousa. / JOÃO HENRIQUES

El turismo masivo amenaza los negocios tradicionales, y una ambiciosa iniciativa del Ayuntamiento lisboeta trata de frenar su desaparición

COMER Y DORMIR

La gran técnica de un joven chef

Membibre ● Seguidor de Jöel Robuchon y Pierre Gagnaire, Víctor Membibre sorprende en Madrid

7

● **Dirección:** Guzmán el Bueno, 40, Madrid ● **Teléfono:** 915 43 31 48
 ● **Cierra:** domingos noche y lunes
 ● **Precio:** entre 50 y 90 euros por persona. Menú degustación, 60. Pulpo a la brasa con jugo picante, 18. Pez San Pedro en civet, 25. Perdiz grouse con noquis, 20. Milhojas, 6.

POR JOSÉ CARLOS CAPEL

Casi medio siglo de trayectoria separa el año fundacional de este primitivo bar de barrio del establecimiento actual, convertido en un restaurante contemporáneo. Al frente de sus cocinas oficia el joven Víctor Membibre, de 23 años, tercera generación de la misma familia, quien pese a su corta edad apunta a revelación con sobrados merecimientos. Se formó en Madrid en la Escuela de Hostelería de la Casa de Campo; descubrió la elegancia clásica con Hilario Arbelaitz en el restaurante

Zuberoa, y viajó a París para trabajar con grandes chefs franceses. Jöel Robuchon le transmitió la importancia de cocinar con materias primas excepcionales, y Pierre Gagnaire le desveló el valor de la espontaneidad a la hora de crear platos. "Admiro a David Muñoz, es un genio por su enorme creatividad, capacidad de trabajo y el entusiasmo que despierta", asegura. Víctor Membibre maneja una despensa de muchos quilates. Los pescados los adquiere en Mercamadrid; las aves y piezas de caza, en el prestigioso puesto de Higinio Gómez en el mercado de Vallehermoso, y las carnes rojas, en Frigoríficos Bandeira en A Coruña.

Con estos productos, que rotan a diario, elabora una cocina de fondo clásico y vocación moderna que asombra por su desenvoltura y conocimientos técnicos. Son notables las croquetas de jamón ibérico, así como la empanada de pescado en es-



Restaurante Membibre, en Madrid, y chill crab de txangurro. / SANTI BURGOS



cabche, dos aperitivos. Según la temporada, el menú degustación incluye loritos, uno de los pescados más caros y finos de España, que presenta enteros, marinados en lima y aceite. El *chilli crab* de txangurro con yema de huevo mejoraría si aumentara la potencia de los aliños; por el contrario, la panceta a baja temperatura cumple con las expectativas. Tras el lomo del pez Gallo Pedro en civet con berberechos, bien resuelto, llega el turno de algunas aves. Magnífico el pichón Mont Royal, con 10 días de maduración, de gusto intenso, y susceptible de me-

orar la grouse, perdiz roja escocesa, en la que también desentonan los ñoquis. "Soy feliz cuando mis clientes disfrutan. Mi momento del año preferido es el otoño, me apasiona cocinar becadas, codornices, patos y cercetas". Los postres (melón diamante; milhojas de crema) mantienen el pulso aunque no destaquen.

A la entrada se encuentra un espacio de cocina en miniatura con bocaditos para compartir muy bien resueltos, que también se sirven en el comedor anexo. La lista de vinos, con algunas propuestas fuera de carta, reúne marcas interesantes. En definitiva, un cocinero al que seguir que suscita grandes expectativas.



Valoración

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

Un hotel singular junto a la estación de Atocha

Only You Atocha ● Interiorismo de Lázaro Rosa-Violán en un desenfadado alojamiento madrileño

8,5

● **Categoría oficial:** 4 estrellas ● **Dirección:** paseo de la Infanta Isabel, 13, Madrid ● **Teléfono:** 914 09 78 76
 ● **Central de reservas:** 910 05 27 46
 ● **Web:** www.onlyyouhotels.com
 ● **Instalaciones:** vestíbulo con recepción, salones de estar, bares, barbería Malditos Bastardos, spa, tres salas de reuniones con capacidad para 50 personas, cafetería The Bakery by Mama Framboise, Séptima Restaurant, restaurante Trotamundos ● **Habitaciones:** 114 dobles *deluxe*, 78 dobles *premium*, 12 junior *suites*, 1 *terrace suite* ● **Servicios:** algunas habitaciones adaptadas para discapacitados; animales domésticos prohibidos ● **Precios:** desde 114,75 euros la habitación doble.

POR FERNANDO GALLARDO

Lázaro Rosa-Violán, el interiorista del momento en España, le ha dado alma a este hotel en una zona de la capital hasta ahora considerada difícil para el encanto por estar situada justo enfrente

de la estación de Atocha. Pero el grupo hotelero Palladium demuestra que cuando no hay *location, location, location* (emplazamiento por partida triple, un aserto de Conrad Hilton convertido en regla de oro del negocio inmobiliario), la localización se crea mediante una oferta atractiva y singular, en diálogo con el entorno.

Este novísimo Only You es el hotel que mejor interactúa con la ciudad. Quien husmea su escapatarismo y franquea el chaflán de entrada encuentra un espacio diáfano en el que se superponen y se retroalimentan la recepción, las diferentes zonas de estar, los bares y el comedor Trotamundos. Nadie escapa al guiño canalla de Javier Rivas, representante de la marca gastronómica Spoonik, cuyo menú rebosa de originalidad: La Rusa Cabreada es una ensaladilla con jalapeño, levemente picante. Y cómo soslayar una visita en busca de la repostería de The Bakery by Mama Framboise, con bollería propia. O al quiosco de barbería Malditos Bastardos, para fans del Gran Gatsby.

Arriba del todo, la azotea es indispensable para iniciar el día con un desayuno lleno de enjundia y vitaminas. Aparte de la variedad de alimentos re-



Habitación con terraza y uno de los salones del Only You Atocha.



partidos por quioscos y carritos, como el de la confitería o el de los revueltos cocinados en vivo, se puede desayunar dentro o fuera, con vistas a la cubierta fabril de la estación del AVE.

En la misma línea informal del vestíbulo multituos, los dormitorios hacen su presentación íntima con paredes de ladrillo visto, afiches gráficos y

mobiliario de diseño. Relevantes por su minimalismo escandinavo años setenta son también la mesa de trabajo y las lámparas. Otros muchos detalles decorativos son fruto del empeño personal de Miguel Ángel Doblado, director del hotel, con una dilatada experiencia al frente de este tipo de establecimientos desenfadados y urbanos.



Valoración

Arquitectura	8
Decoración	9
Mantenimiento	9
Confortabilidad	8
Aseos	8
Ambiente	10
Desayuno	8
Atención	10
Tranquilidad	7
Instalaciones	9