



CARLOS MARIBONA

Taberna con clase

MARCANO

Dirección: Menorca, 19. **Teléfono:** 91 409 36 42. **Cierra domingos. Tarjetas:** todas.

Lo mejor: El arroz de carabineros.

Precio medio: 35 €.

Calificación: 6.

Sigue creciendo la oferta de nivel en esa zona que bordea el parque del Retiro por el lado de Menéndez Pelayo. Si hace poco les hablaba de La Catapa, hoy toca Marcano. Curiosamente, ocupa el local en el que estuvo La Catapa hasta su traslado. El cocinero y propietario es David Marcano, que durante años ha sido jefe de cocina de Goizeko Wellington, un importante aval profesional. Compagnina, además, la taberna con el restaurante de un club de golf. El espacio es muy reducido. En la planta alta, una pequeña barra tras la que se encuentra, a la vista, la cocina, y cuatro mesas altas con taburetes. Y, en la baja, un co-

medor con tres mesas. Arriba, una gran pizarra resume la oferta de la casa, tanto en platos (con los precios de raciones y medias raciones) como en vinos por copas. A diario, al mediodía, un menú de cuchara con un par de aperitivos, un guiso del día y postre por 15 €.

Marcano ha entendido bien la zona en la que se encuentra y lo que buscan los clientes y ha elaborado una carta sencilla, sin complicaciones, con platos tradicionales actualizados, bien resueltos en líneas generales y con precios razonables, sobre todo gracias a la posibilidad de las medias raciones. Lo más destacado de la carta es un arroz meloso de carabineros (18 €), muy sabroso y con el arroz en su punto. Probamos también en una de nuestras visitas uno de los guisos del menú de cuchara, concretamente unas pochas con pollo de corral y gamba roja (13), buenas de sabor pero algo secas.

De las entradas, están francamente

David Marcano ha entendido bien lo que buscan los clientes



El pequeño comedor cuenta con tres mesas

BELEN DIAZ

bien las anchoas en salazón casero sobre una sopa de tomate (16), mientras que las croquetas de mejillones y alisados (12), muy grandes, ofrecen una masa cremosa y rica, pero les falla el rebozado, demasiado basto. Otra opción son unas croquetas de leche de oveja con idiazábal (11). Buen tartar de atún (19), bien cortado a cuchillo, al que sin embargo le falta algo de intensidad. Oferta clásica en los pescados y las carnes, con chipirones en su tinta (17), merluza braseada con salsa de mejillones (20), carrillera con crema de patatas (16) o

lomo de vacuno con mojo de hierbas (24). Se sale algo de esa línea una hamburguesa de wagyu con ibéricos (20), con pan payés, buenas patatas fritas y salsas de pesto y tomate.

Para terminar, una tabla de quesos (15), pocos pero bien seleccionados, correcto tiramisú y buen arroz con leche cremoso (4,50). La carta de vinos, para la que se han buscado cosas diferentes, con buena relación calidad-precio, resulta excesivamente corta y se echan en falta vinos generosos que acompañarían bien una comida informal.