



EN EL BARRIO DE RETIRO. BÁRBARA GONZÁLEZ Y DAVID MARCANO, JEFA DE SALA Y CHEF Y PROPIETARIO, RESPECTIVAMENTE, DE «MARCANO».

L A M E S A Y E L M A N T E L

VASCOS DE CUÑO NUEVO Y ANTIGUO

POR FERNANDO POINT

Hace una generación o dos, cuando un restaurante nuevo abría sus puertas en Madrid y quería estar en primera categoría, anunciaba que lo suyo era la *cocina vasca* o *vasco-navarra*. Y allí están, o estuvieron, los *Príncipe de Viana*, *Goizeko Kabi*, *Arce*, *Gure Etxea*, *Guría*, *Asador Frontón*, *Señorío de Alcocer* y tantas otras casas de comidas con finas menestras, grandes cogotes de merluza, bacalao al pil pil, chuletones a la brasa y ricas pantxinetas...

Actualmente no abren sus puertas tantos vascos, o casi ninguno. La cocina de fusión, o de mercado, o los *gastrobares*, y no digamos los sushis y las pizzas, son más comunes y están más de moda. Pero cuando David Marcano, que fue *chef* de Jesús Santos en el *Goizeko Wellington*, se instaló por su cuenta en su homónimo *Marcano (Doctor Castelo, 31, ☎ 91 409 36 42, calificación 13/20)*, inmediatamente fue encuadrado en aquella categoría, siempre prestigiosa en esta ciudad.

El pequeño local, en pleno barrio mesonero de Retiro y justo enfrente de una taberna de referencia como es *Laredo*, ofrece apenas una minibarra y un minicomedor con media docena de mesas, con una decoración luminosa al estilo actual. Una carta muy breve y siempre algunos platos fuera de ella. La cocina de David Marcano está llena de las referencias vascas que se esperan pero, como en todos los restaurantes jóvenes, incluye cosas más personales y otras más exóticas.

Es una buena cocina que mejorará aún con una mayor nitidez en los sabores, un sentido de las armonías que aho-

ra fluctúa un poco. De lo que probamos, lo más logrado fueron los bocartes marinados con crema de queso y tomates cherry –combinación atrevida pero que funciona–, unas poderosas croquetas de changurro y gamba blanca y un buen *tartare* de atún rojo con aguacate. Una merluza con cocochas un poco evanescente y un *kebab* de secreto ibérico de sabores encontrados funcionan menos bien. Precios altos (rodaballo a 37 euros...).

En este contexto, una visita a los clásicos de la cocina vasca, o de inspiración vasca, nos ofrece un contrapunto interesante. *Dantxari (Ventura Rodríguez, 8, ☎ 91 542 35 24, calificación 15/20)* es uno de los más sólidos y constantes. Ya no recibe el sonriente y cortés Eduardo Navarrina, jubilado, pero prosiguen en la sala Jesús Medina y en los fogones Ángel Alonso, con su repertorio siempre tan apetitoso y fiable. Y una novedad: la decoración de mesón de barrio –que heredaron del establecimiento que antes había ocupado el local– ha sido discreta pero acertadamente remozada.

El otro día tuvimos una pequeña fiesta sin una sola nota discordante, con esas croquetas de bacalao, ese guiso de setas otoñal, la lubina a la parrilla sobre compota de tomate y cebolla... La originalidad, que frente a todas las modas ahí sigue, de ese solomillo de buey hecho al vapor con aceite virgen, merece la pena. Y la tarta fina de manzana es una obra de arte.

No es *Dantxari*, a sus 17 años, uno de los vascos más antiguos de Madrid. Pero pertenece, junto a otras buenas casas de esta ciudad, a ese linaje que se remonta al primigenio *Príncipe de Viana*, y lo demuestra hoy como ayer. **FOTO: QUIQUE FIDALGO**