



## restaurante La Montería

LA COCINA DE CAZA ES LA PROTAGONISTA DE LOS FOGONES DE ESTE RESTAURANTE MADRILEÑO. PIEZAS CINEGÉTICAS ELABORADAS DE MANERA DIFERENTE, CON COCCIONES LENTAS Y LARGAS MACERACIONES, QUE NO DEJARÁN INDIFERENTE AL MEJOR GOURMET



**H**acer una cocina de caza diferente, alejada de los tradicionales guisos condimentados a base de ajo y exceso de especias. Ese es el objetivo gastronómico que se impuso Miguel Román Rodríguez cuando decidió que la gastronomía cinegética fuera la protagonista de sus fogones.

"Un día fui a comer caza a Horcher (uno de los más prestigiosos restaurantes de Madrid) y me di cuenta de que tenía muchas opciones culinarias. Y eso que cocinar piezas de caza es todo un reto. Supone enfrentarse a una carne muy complicada".

El restaurador no partía de cero en su relación con el mundo cinegético: aunque nunca ha sido aficionado a la caza, sí lo son muchos de sus amigos y, por otro lado, son claras las connotaciones del nombre del local que dirige desde 1987. El restaurante La Montería fue abierto por sus padres en 1963, y hasta la última reforma, hace dos años, estaba decorado con trofeos cinegéticos y otros motivos relativos al mundo venatorio. "Mis padres eran de Cazorla, en Jaén, una zona muy montera, y le pusieron un nombre que les traía recuerdos de allí, pero no eran cazadores".

Piezas de pluma y de pelo son las estrellas de la carta de este restaurante ubicado en el centro de Madrid, cerca del parque del Retiro. Para su elaboración, Miguel Román sustituye los eternos guisos por procesos de maceración y escasos tiempos de cocción. Y el ajo, las especias y verduras como los pimientos, por vinos dulces –Pedro Ximénez, garnacha y monastrel– y compotas de fruta. Una filosofía restauradora que Miguel materializa en sus platos famosos ‘medio asados’ de piezas de pelo y pluma.

La larga lista de sugerencias que componen la carta alterna el mejor pescado –rape, merluza de pincho...– con platos de caza. Una carta que varía cada tres meses, coincidiendo con el cambio de estación, y en la que el lomo de corzo con setas, la carne de venado y la de perdiz son una constante, mientras que otras –como la becada, el azulón, la cereta y el jabalí– sólo se ofrecen en temporada de caza.

Entre sus platos más solicitados, el ragut de venado, la ensalada templada de perdiz, el solomillo de venado con Pedro Ximénez, los buñuelos de venado al queso –ambos en las fotos de la página anterior–, y el hojaldre de perdiz. “No he inventado nada. Creo que en este mundo de la restauración ya está casi todo creado. Sólo trato de elaborar platos con la carne de caza como protagonista de una manera diferente, que emocionen a los comensales que visitan el restaurante”. En ocasiones, estos comensales son cazadores que le llevan las piezas que han abatido para que Miguel las cocine para ellos y sus amigos. En otras, gente que repite atraída por las delicias que salen de los fogones de La Montería, y en otros casos, los que quieren comprobar de primera mano lo que han oído a otros clientes.

*FICHA:*

*La Montería*

*C/ Lope de Rueda, 35, Madrid*

*Cierra los domingos por la noche*

*Reservas en el ifno: 91 574 18 12*

*Web: [www.lamonteria.es](http://www.lamonteria.es)*

