



RENOVADO. EL JOVEN CHEF MIGUEL ÁNGEL ROMÁN HA REFORMADO EL CLÁSICO RESTAURANTE CAPITALINO, TANTO EN LA ESTÉTICA COMO EN LA COCINA.

LA MESA Y EL MANTEL

LA NUEVA GENERACIÓN

POR FERNANDO POINT

La familia Román es una de las clásicas de la restauración pública madrileña. Como los Aroca de la añorada *Casa Aroca*, como los Oyarbide de *Príncipe de Viana*, como los Heras de *Casa Félix*, como los Aguado y los Feito de *Lhardy*, como los Cortés de *Jockey*, como los Redruello de *La Ancha*, como los Ruiz de *José Luis*, como los Blázquez de *Casa Lucio*, como los García de *O'Pazo* y *El Pescador*... Todos ellos, ejemplares mesoneros que han sabido mantener la rica y diversa oferta culinaria de esta ciudad –la más rica y diversa de España, susurraremos, ahora que no nos escucha ningún petimetre representante de alguna guía bermeja– y, a la vez, evolucionar hacia la modernidad. Los Román quizá no suenen tanto como otros, pero si decimos *La Montería* y *La Castela*, todos los aficionados reconocerán los nombres de unas barras fastuosas, entre las mejores de Madrid desde hace más de 40 años. Más reciente es el nombre de *La Montería* de Ortega y Gasset, rebautizada –claro está– *Montecastela*. Pues bien, a la cabeza de cada una de estas casas se encuentra hoy uno de los tres hijos Román. Y Miguel Ángel Román, en la redecorada *Montería* de Lope de Rueda, lleva ya cinco años desarrollando su propio y muy notable estilo culinario, no sólo en la barra, sino en el recoleto comedorcito de la parte trasera.

Contamos todo esto porque muchos clientes se quedan en las suculentas tapas, tan ricas como siempre, de la barra y quizá no sean conscientes –este cronista, desde luego, no lo era– de la muy interesante evolución culinaria protagonizada por Miguel Ángel. Otros

LA MONTERÍA | LOPE DE RUEDA, 35 | ☎ 91 574 18 12 | CERRADO DOMINGOS NOCHE | DE 40 A 60 EUROS



muchos lo saben bien, claro: reserven, porque se llena todos los días. Merece la pena, no lo duden.

Casi autodidacta, Miguel Ángel creció ayudando tras la barra familiar desde que era aún un niño: de lavar platos a elaborar platos delicados, sin permitirse el clásico recorrido de los *stages* en cocinas famosas para hacerse un currículum. Había que trabajar y eso era un lujo... No lo lamentaremos, porque todo tiene su lado positivo. En vez de dejarse cegar por la tecnología y los crujientes, Miguel Ángel Román se ha centrado en los sabores nítidos, en las texturas naturales de unos productos fastuosos.

Así, hemos podido probar los pocos pero escogidos mariscos que Miguel Ángel suele ofrecer (el otro día, un langostino a media plancha y unas gamas en gárdina *invertidas*, espectaculares ambos), sus entrantes frescos y apetitosos (semillas de tomate con paleta, canelón de mango y foie), unos pescados irreprochables (atún rojo con brotes de soja, ventresca de lubina con trompetas de la muerte y tirabeques, y una arriesgada pero conseguida combinación de pargo con lámina de presa ibérica, pisto y alcachofas), un arroz opulento (*risotto* de hongos boletus y trufas con yema), un plato de caza muy de temporada y muy respetuoso con las tradiciones de esta casa (chuleta de corzo con calabaza y puré de foie) y unos postres de inspiración tradicional: hojaldre con crema y manzana, bizcocho de café y buñuelos de chocolate. La carta de vinos es interesantísima. No podíamos pedir más...

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	NOTABLE
BODEGA	SOBRESALIENTE
DECORACIÓN/AMBIENTE	NOTABLE
● CALIFICACIÓN GLOBAL	14/20

FOTO: SERGIO GONZÁLEZ VALERO