

# VANITATIS

☞ [<http://bit.ly/1xrSEot>]

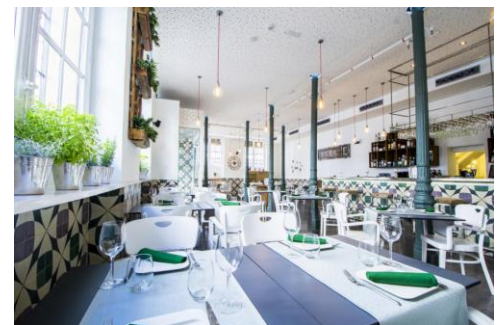
8 de octubre de 2014

## Bacira, la última sorpresa gastronómica que emociona en Madrid



La pasión por la cocina, la amistad y las ganas de sorprender han juntado a tres buenos cocineros que aportan su especial enfoque de la cocina, del que resulta una suma sorprendente de talento, buen hacer y emocionante presentación que cautiva ya desde la efectista puesta en escena en el que los aromas se desbordan del plato y se contagian incluso de una mesa a otra.

En el corazón del Madrid más castizo y casi oculto entre callejas secundarias, tras unos grandes ventanales se esconde una gran experiencia de sabores y aromas: la cocina de Bacira. Un comedor diáfano de paredes blancas y antiguas columnas resaltadas en verde; lámparas modernas y funcionales. Nada más ni nada menos de lo que se necesita para disfrutar en la mesa de una gran propuesta que sale del esfuerzo, la ilusión y el conocimiento de estos tres jóvenes cocineros que andan al frente del negocio y, detrás los fogones.



Gabriel Zapata, pasional y perfeccionista, descubrió su amor por la cocina en Chile al entrar en contacto con la gastronomía japonesa. Tras unos años en restaurantes nipones, decidió ampliar su experiencia como sushiman en varios 'japos' de Madrid y Mallorca. Vicente de la Red representa la vanguardia, aprehendida en restaurantes como El Celler de Can Roca, Aponiente, Kabuki o

Viridiana. Y Carlos Langreo descubrió que su sitio estaba en los fogones para aportar lo mejor de la tradición nacional, tras haber pasado por restaurantes como La Maruca o Martinete entre otros.

Bacira hace una cocina mediterránea con destellos y 'flashes' asiáticos. Presentan una carta 'viva' y en constante evolución que crece y se anima con platos muy sólidos, propuestas muy redondas; menús que saben mantener el pulso y el nivel plato tras plato. El resultado es sorprendente, elaboraciones con fuerza, sabores y aromas potentes y profundos. Si a ello unimos un servicio con un ritmo bien medido, las emociones se suceden casi continuamente sin pausa. A su vez, en la sala, Mónica hace un gran trabajo que describiría como 'profesionalidad francesa y, exquisita distancia y cortesía asiática'.



A resaltar platos como un 'tartar de atún' en el que un ligero picante ayuda a realzar el pescado; un 'ceviche de corvina' de lonjas finas aderezadas por el fresco ácido del ceviche; o unas albóndigas guisadas de rabo de toro magistrales que se destapan en la mesa para dejar escapar los aromas del ahumado de madera de roble que invaden y sobrepasan los sentidos. Un plato sobresaliente.

Grandes productos mediterráneos, de nuestra tierra, con preparaciones muy bien ejecutadas y aliños orientales que realzan el gusto. Así, el atún, el bacalao o las mollejas conviven con ingredientes como las algas, el jengibre o el lemon grass y, forman recetas como el tiradito de vieiras con tobiko, brotes, cortezas y yuzu; o la anguila ahumada con ricotta, tomates secos, brotes y quinoa, o un sabroso 'risoteo' de setas con jamón. El pulpo a la parrilla ligeramente ahumado con espuma de patata y butifarra negra; y un mollete japonés de mollejas de ternera, pimientos rojos asados, chimichurri y cebolleta, diferente y muy bueno. Los postres ocupan por derecho propio un lugar destacado en la experiencia de Bacira. Dulces que resultan ligeros y frescos como la manzana impregnada de lemon grass con helado de piel de limón y bizcocho de ron.



Bacira es una fiesta gastronómica a precios muy contenidos.

Precio medio: 30 €; menú degustación 'sorpresa': 30€; menú del día: 13'90 € (cambia semanalmente).

**Bacira.** C/ del Castillo, 16. Madrid. Tel. 91 866 40 30. [www.bacira.es](http://www.bacira.es)

---