

RESTAURANTES



'La Escondida' abrió sus puertas hace casi un año, pero el boca a boca ha funcionado

CHEMA MARTÍNEZ/GENTE

Llega la invasión carnívora desde el otro lado del Atlántico

La parrilla de *La Escondida* ofrece auténticos cortes de carne traídos de Argentina

■ LA ESCONDIDA

Dirección: Pº del Zurrón, 53

Teléfono: 91 747 03 92

www.laescondida.es

Horario: De martes a sábado, de 13.30 a 16.30 y de 20.30 a 00.00. Domingo, sólo mediodía. Lunes cerrado.

Especialidades: Carnes argentinas

Precio medio a la carta: 30 euros

Municipio: Madrid

Zona: detrás del Hotel Meliá Barajas

Michel Piñero

Merece la pena encontrar *La Escondida*. El pequeño esfuerzo de localizar el restaurante se compensa sobradamente con una experiencia inolvidable para los carnívoros, que disfrutarán con sus cortes argentinos.

La Escondida es el fruto de la nostalgia de Christian Santana por la hacienda de su abuelo allá en Pergamino, cerca de Buenos Aires: tanta, que se trae desde el carbón para la parrilla hasta la sal y la carne de su tierra. Pero como



Mínimo color, máximo sabor

La Escondida no es un argentino al uso en cuanto a decoración se refiere: lejos de los típicos recuerdos gauchos, boleadoras incluidas, Christian Santana a optado por pintar las paredes del recoleto local de gris argenta, con la única concesión de unas fotos antiguas de su hacienda bonaerense. La vajilla también está buscada especialmente para que la atención se centre en el contenido del plato o la copa: vinos a base de uva *malbec*, como el Trapiche.

en estos lares también se acomoda uno, Christian ha intentado fusionar lo mejor de cada casa. "En Argentina la carne se acompaña con guarniciones como papas fritas o ensalada, pero nosotros le hemos incorporado verduras, salsas o el foie", explica el responsable de la parrilla.

El resultado, platos bien cumplidos -para los más osados, hay un *bife* de medio kilo-, bien presentados y mejor degustados. Solomillo al *foie* con salsa de pimientos, lomo alto, entraña o asado de tira son las estrellas de la carta, sin olvidar un entrante delicioso: mollejas de ternera con un punto de parrilla que las deja crujientes por fuera y tiernísimas por dentro.

Los postres -si se llega- también son memorables: panqueque de dulce de leche, manzana o el pastel con sorpresa de *La Escondida*, rematan el menú.