

## Quedamos para comer en...

► Texto ► Enrique Gómez de las Heras



# La escondida

**H**acía mucho tiempo que no me comía un buen churrasco, así que tomé la firme decisión de acudir a un restaurante argentino a probar la carne a la parrilla de esa manera que sólo ellos saben hacer.

El elegido fue **La escondida**, un restaurante pequeñito en la zona de Barajas que, si bien es cierto que puede coger un poco lejos, una vez después de haber comido parece que está al lado de casa. Esto es por lo bien que se come y por lo a gusto que se siente uno.

Su nombre hace referencia a la finca que tenía en La Pampa el abuelo del dueño, que es de donde proceden las fotografías que se pueden apreciar en la imagen.

Nada más llegar se nos ofrece algo fresco para tomar como aperitivo. ¿Una cerveza? Desde luego. Grata no, sino gratisísima fue la sorpresa al ver que era Quilmes. La auténtica cerveza argentina es, sin duda, la mejor manera de afrontar una comida en la que nos sentiremos delante de un solomillo de La Pampa.

Mollejas a la parrilla y provoleta. ¡Menuda manera de empezar la comida! Las mollejas, espectaculares, tenían incluso un punto crujiente, y el toque justo de limón, mientras que el provolone, servido con pimientos, tomate y orégano, llegaba fundido por dentro y resistente por fuera, con el tiempo justo a la parrilla.



En el segundo plato llegó el dilema: ¿por qué inclinarse, teniendo en cuenta la variedad de altamente apetecibles carnes de la carta? Lomo alto, secreto ibérico con sabor porteño, tira de asado con tomates al orégano, pollo al carbón con vinagreta de miel... Finalmente nos decidimos por un solomillo, el gran clásico de los carnívoros españoles. Y digo españoles porque no es un corte tan popular en Argentina, donde son más proclives a usarlo para guisos. Y es

que este es uno de los puntos a favor de La escondida: carne de allí pero adaptada al gusto de aquí.

Pero bueno, vamos a lo que íbamos, el solomillo. En su punto justo, ni muy hecho ni muy crudo, exactamente como debería estar toda carne que se pide "al punto". La carne era de una calidad superlativa, y venía servida con finas láminas de foie por encima. La guarnición, en un claro segundo plano, no molestaba ni hacía bulto: unas tiras de verduritas y un pedazo de patata cocida. Suficiente para acompañar, pero sin llegar a estorbar.

De postre probamos el panqueque de manzana (exquisito y totalmente fiel al panqueque argentino tradicional) y un pastel de chocolate que nos hizo suspirar. Un suspiro con sabor a tango, eso sí. La escondida es un restaurante argentino de los de verdad, pero que ha sabido adaptarse a los gustos españoles sin perder la esencia porteña. Absolutamente recomendable.



**Paseo del zurrón 53.**  
**Teléfono 91 747 03 92**  
**Precio medio: 30-40 euros**