



Ange García brinda por la cocina de Lavinia.

LAVINIA

Taberna y brasserie

El esplendor del vino rodea un recinto casual y desahogado que induce a la fidelidad con buena cocina francesa y española

La madurez de un chef y el resumen de su talento lo encuentras aquí. Ange García, miembro de una estirpe hostelera de Perpignan, estrella Michelin en el legendario Lúculo de los 90 y promotor del auge de la tapa en Londres, ha consolidado un bistró sin altibajos en la más sólida de las tiendas de vinos de Madrid. **De vuelta de todo, reivindica la evidencia culinaria para transmitir emoción y sustancia en el cocido (o en el pot-au-feu) de cada miércoles;** audacia y casta en sus interpretaciones del paté de champagne o del foie escabechado; hondura burguesa en el bacalao con sanfaina o en los canelones de ave. No se aprende a cocinar así mediante *stages* urgentes. La cocina de caza a la que remite la temporada convoca

ahora impecables albóndigas de cierva con judiones, un soberbio *râble* de liebre a la pimienta o la jugosa pechuga de faisana rellena.

Son platos con fundamento y oficio, platos de integración y guiso que pueden sorprender y hasta resultar novísimos a paladares curtidos en la modernidad del ensamblaje y la regeneración de platos, aunque anhelados por parroquianos de *brasseries* parisinas o tabernas locales. El carrito de quesos de leche cruda o el vaporoso milhojas del chef son los colofones adecuados. **LUIS CEPEDA**

LAVINIA

ORTEGA Y GASSET, 16 (NÚÑEZ DE BALBOA) • T. 914 26 05 99 • L A J COMIDAS. V Y S COMIDAS Y CENAS • PRECIO MEDIO SIN VINO 33 €.

+ Apuntes destacados

- Está sobre una lonja de vinos de 1.000 m² en la milla de oro del barrio de Salamanca.
- Sensaciones cordiales en el bar donde catamos primicias y leemos pizzas con especialidades.
- De los platos más solicitados, *steak tartare* a cuchillo trazado en cocina y aliado en sala.
- No hay restaurante con más vino: 5.000 referencias, precio de tienda y Belén, orientando desde hace 6 años.

