

Gestión Empresarial Gourmet

Vaca Nostra, un nuevo concepto de restaurante consagrado a la carne

Cámara estanca de maduración, carnicero en sala y cortes poco convencionales

Ana Marcos MADRID

Este nuevo restaurante es un paso más en la brillante y preclara carrera del Grupo Raza Nostra. Primero fueron pioneros en comercializar, única y exclusivamente, carnes de alta gama y certificadas con denominación de origen, tanto de vacuno como de cordero o cerdo. En el 2008 crearon Hamburguesa Nostra (30 variedades distintas, con carnes de calidad y originales aderezos) y ahora acaban de inaugurar Vaca Nostra, un novedoso y revolucionario concepto de asador.

Tras atravesar una zona *fast-food* dedicada a Hamburguesa Nostra, con barras altas y pobladas de ejecutivos jóvenes –estamos en la recién estrenada zona financiera de la capital, las Cuatro Torres–, se accede al restaurante más convencional. Un comedor moderno, luminoso y funcional, desde el que se puede ver tanto la cocina como la zona de carnicería. Ésta última, con sala estanca de maduración y afinamiento de carnes gestionada por el experto carnicero Miguel Cano, quien aconseja e ilustra a los clientes si éstos lo desean e incluso puede hacer cortes especiales; en el caso de cortes grandes (chuletón de 1 kilo, kilo y medio...) Cano lo pesa y presenta en la mesa con su importe. Si se da el visto bueno, ¡adelante! Hablen con él y déjense guiar, es una experiencia aleccionadora e insólita en un restaurante. Venden para llevar a casa.

Además de la cocina a la vista –con

Restaurante Vaca Nostra

Paseo de la Castellana, 257. Madrid. Tel.: 91 378 88 06. Cierra domingos noche. Un semi-reservado para 8 personas. Aparcacoches. www.vacanostra.com



ELECONOMISTA

El Menú

Primero: Nostra burrata con tomates asados y hojas verdes

Segundo: Entrecote de rubia gallega, patatas fritas

Postre: Fresas con nata

Precio medio: 45€

un poderoso horno Jospier donde se hacen las carnes–, una pequeña bodega acristalada gestionada por Lavinia donde asimismo venden

botellas para llevar a tarifas de vinoteca. Todo en un ambiente fresco, libre de humos y olor a comida gracias al poder de la tecnología.

La didáctica carta, ideada por el chef ejecutivo Juan Pozuelo, habla sólo de producto, desde las entradas- verduras de temporada, foie a la brasa, burrata ... - a un completísimo universo cárnico. Siempre al peso. Reses como la centroeuropea Fleckvieh- Simmental, rubia gallega, buey pardo alpino Valles del Esla, Waygu o Black Angus, del que tienen el interesante T- bone, tan poco frecuente en España. Muy re-

comendable el steak tartare de solomillo cortado a cuchillo en el momento y aderezado en sala con una variedad de aliños, algunos tan chocantes en este plato como el curry o el pimentón.

Pidan patatas fritas o ensalada sin miedo, son buenas. Rematan con cerdo ibérico de bellota y corderos, desde rasa aragonés al churro. Carta de vinos, muy acorde con la oferta carnívora como no podía ser menos. Y todo a muy buenos precios. ¡Ah! Y sólo una nota disonante, como consta en carta: el pescado del día.

La Cata

EL TRACTOR 2007

B. Marqués de Arvizu/ DO Rioja

PVP recomendado 29 €

Calificación 8,7

A. M. Es el vino top de esta bodega-boutique ubicada en el corazón de la Rioja Alta. Un vino muy singular de tempranillo (75 por ciento) y graciano (poco habitual en vinos de alta gama) procedentes de los viñedos más antiguos de la bodega, levantada sobre 500 metros de calados y hoy gestionada ya por la quinta generación de la familia Ruiz Clavijo. Singular, fresco y de gran personalidad, alejado de la tipicidad local. Irá muy bien con carnes a la brasa.



Nueva guía de la asociación de hoteles con encanto Ruralka

A. M. MADRID

Ruralka, un club que aglutina hoteles con encanto de España y Portugal, ofrece para este 2013 en su nueva guía unos cuarenta nuevos y atractivos destinos. Asimismo, presenta su sección *Bodas* con un asesor a disposición de los novios y la creación de tarjetas regalo de estancias. Ruralka defiende una filosofía de respeto a la naturaleza y el entorno, con la premisa de la calidad y la exclusividad como compromiso con el huésped. De los 15 euros que cuesta la Guía, 3 se destinarán un año más a un proyecto de Intermon Oxfam.

De viaje con Lola: la Ruta del Sur

21:30 ¿Qué plan buscamos esta noche para nuestra amiga Lola?

Todavía te queda mucho por conocer del lugar que ya conoces.

Guía Repsol 2013

Lavinia desvela por vez primera sus vinos superventas

A. M. MADRID

Mañana se darán a conocer los cuarenta vinos más vendidos en las tiendas Lavinia. Es la primera vez que la cadena toma esta iniciativa con unos vinos que, hasta el 15 de abril, además de adquirirse podrán ser degustados en el restaurante del espacio de la calle Ortega y Gasset (Madrid). Una lista muy especial que define las preferencias de sus clientes entre las más de 4.500 referencias actualmente a la venta. Etiquetas como Alión, Roda I, El Caire, Atteca Oriente o Pazo de Señorans 2011 forman parte de esta relación.