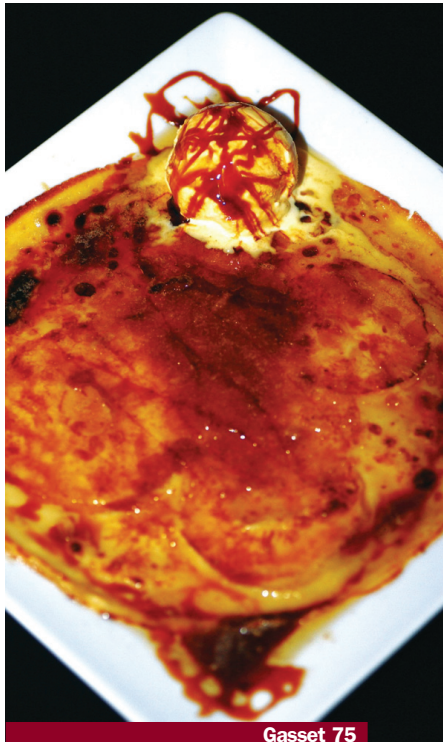




#06 / Junio // 2006

El buen comer



**Gasset 75**



Ortega y Gasset, 75  
(Lista, Manuel Becerra)  
Cierra domingos noche.  
Tel. 91 401 82 52  
Hay zona de fumadores.  
Precio medio: 25-40 euros.  
Tipo de cocina:  
argentina-italiana-española.  
No hay que perderse:  
Croquetas de jamón, entraña,  
asado de tira, panqueque  
de manzana.

## Pasión por la carne

**Gasset 75 aún diferentes cocinas para confeccionar una carta en la que prima la calidad del producto**

Puede que el panqueque de manzana sea uno de los mejores -sino el mejor- de Madrid. Imperdonable no dejarse llevar por su delicada textura. Todos los postres son caseros y algunos como la tarta de queso alcanzan también notable perfección.

Texto: **Iván Estarás**

Llevados por su pasión gastronómica, cinco amigos han transformado una antigua casa de comidas en un cuidado, selecto y variado restaurante en el que quepan las diferentes sensibilidades culinarias que cada uno apasiona por separado. Sobre una base argentina pero con un aliño fuertemente mediterráneo nació Gasset 75, situado en la calle y número que le da nombre.

"Queríamos un local que reuniera todo aquello que nos gustaba y donde prime la calidad del producto a un buen precio", señalan sus responsables. Y a fe que lo han logrado.

Jugosísimas carnes nacionales y argentinas (seleccionadas por los propios dueños) constituyen la base culinaria del restaurante que ha sabido mantener a buen recaudo la parrilla de carbón heredada del anterior local.

Sólo así se concibe la extraordinaria calidad de productos a menudo tan maltratados como la entraña de ternera o el asado de tira, que

en Gasset 75 se miman al extremo. Además se ofrece el vacío de ternera o los consabidos solomillos a la parrilla o con foie.

El aire mediterráneo salta en la carta con el magret de pato, los escalopes, las chuletitas de cordero o el nada despreciable pollo Gasset con queso fundido, jamón y verduritas. En los entrantes es imperdonable no saborear las extraordinarias croquetas de jamón (no es de extrañar que los residentes en la zona las encarguen para casa) o aventurarse con las muy logradas de morcilla.

**Un extraordinario panqueque de manzana**

Si se prefiere, son aconsejables los chips de verduras con salmorejo o el chorizo criollo. Para los que no deseen carnes, hay diferentes tipos de pasta, setas 'shiitake' a la parrilla, un buen provolone, la parrillada de verduras, rollitos de lenguado o un suave bacalao. Atención a los postres.

Cabe destacar su excelente bodega, resultado de las frecuentes 'peregrinaciones' de sus responsables por bodegas más desconocidas para el gran público. Sólo así se consigue confeccionar una carta de vino (de moderado precio) donde se unen algún clásico (Enate, Muga, Marqués de Riscal) con una amplia variedad de referencias menos conocidas pero de magnífica cata. Lo mejor es dejarse aconsejar. Así se probarán estupendos caldos poco frecuentados en la capital. Gasset 75 tiene capacidad para unos sesenta comensales en diferentes salones de reducido espacio.

Hay privados para celebraciones especiales y no cierra al mediodía, por lo que la sobremesa puede alargarse tanto como el cliente desee. Sus dos plantas han sido cuidadosamente decoradas, predominando los tonos pastel, gris y las maderas oscuras, que nos trasladan a un ambiente íntimo y tranquilo.