

C R Í T I C A

OCHO AÑOS DE CONSOLIDACIÓN

Después de 30 años regentando el homónimo restaurante de San Sebastián, José Ángel Aguinaga y su equipo se trasladaron, en 2002, a las afueras de Madrid para continuar ofreciendo una cocina profundamente vasca, basada en excelentes materias primas e impecables cocciones a la parrilla de un producto que no necesita de más afeites. Un establecimiento de los que a uno le sorprende que no se comenten más en los mentideros gastronómicos, máxime en estos tiempos de crisis, cuando los aficionados prefieren refugiarse en valores seguros antes que apostar por otras propuestas más arriesgadas.

A lo largo de estos años el restaurante ha crecido y se han consolidado. En la planta baja se han dispuesto una pequeña terraza y una concurrida barra de pinchos en la que por 12 € se puede disfrutar de un más que honesto menú del día. Y en la planta superior encontramos un amplio comedor con distintos salones –terracea acristalada incluida– presidido por una parrilla de la que salen imponentes chuletones de ganado mayor, perfec-



QUIQUE FIDALGO

**RESTAURANTE ASADOR ILLUNBE** | AVENIDA BRUSELAS, 9. ARROYO DE LA VEGA (ALCOBENDAS [A1, SALIDA 16]) | ☎ 91 490 10 96 | NO CIERRA | PRECIO MEDIO: 50 €

COCINA .....	NOTABLE
SERVICIO .....	NOTABLE
BODEGA .....	BIEN
DECORACIÓN/AMBIENTE .....	BIEN

● CALIFICACIÓN GLOBAL 14/20

tamente presentados sobre fuentes de porcelana y acompañados de impecables pimientos de Lodosa confitados. Mejores aún los pescados, de tamaño considerable y perfectamente asados: besugos, rodaballos, bacalao, cocochas, cogote de merluza y especialmente recomendables los impresionantes lenguados de alrededor de 1 kg de peso, que se sirven con una ajada perfectamente ligada y se emplatan delante del comensal por un amable y eficiente servicio de sala. Pero en esta casa no sólo se asa, que ya tiene mérito, sino que también se guisa, y muy bien. Así, son suculentas las invernales alubias de Tolosa y magistral la tortilla de merluza en salsa de berberechos. Además, ahora en temporada, buenos hongos asados y servidos al ajillo, algo difusa la ensalada de bacalao, brandada y changurro.

Postres más previsibles, como los canutillos rellenos o la torrija caramelizada, y una amplia y bien organizada carta de vinos de corte clásico pero, y esto es una alegría, con las añadidas actualizadas. **ROGELIO ENRÍQUEZ**