

# Una cocina sin maquillajes... y de cuchara

En Casa Ferreiro ofrecen genuinas especialidades asturianas sin grandes sofisticaciones

## Restaurante Ferreiro

■ Comandante Zorita, 32 (Madrid).  
Tel: 915539342/9108. No cierra.  
Zona de fumadores. Aparcacoches.  
Un reservado para 25-30 personas.  
www.restauranterferreiro.es

## Ana Marcos

MADRID. Manuel y Ernesto Feito, propietarios de Ferreiro, son la perfecta imagen de los empresarios hechos a sí mismos dentro del panorama gastronómico. Originarios de Cangas del Narcea (Asturias) se instalaron en Madrid en 1971, donde abrieron un bar. A partir de este pequeño negocio fueron ampliando hasta formar el Grupo Ferreiro, con tres restaurantes en la actualidad.

Es en el de la calle Comandante Zorita —muy próximo a la zona de negocios Azca de Madrid, uno de los motores financieros de la capital— donde la culinaria asturiana cobra especial protagonismo. Diariamente en este establecimiento se reciben los productos de su tierra para lograr una genuina autenticidad en su cocina; ésta, de carácter plenamente tradicional, la lleva en el día a día el chef Miguel Ángel Fernández, con muchos años en la casa.

En Ferreiro no hay que buscar sofisticación en las elaboraciones, pero sí esos platos de cuchara clásicos que enlazan con la cocina tradicional asturiana. También es un restaurante recomendado para sentarse a la mesa esperando un buen pescado y marisco o aquellas carnes rojas de primera presentes en la carta y en los platos tan típicos



Uno de los dos comedores de Ferreiro, decorado en un estilo sin complicaciones. FERNANDO VILLAR

## Menú

**Primer Plato:** Sopa de rape y marisco.

**Segundo Plato:** Chuletillas de lechal con patatas y pimientos de Padrón.

**Postre:** leche frita.

**Precio medio:** Desde 45 euros

de la región que caracteriza los fogones de Ferreiro. No es la carta lo único que huye de complicadas elaboraciones y se ciñe a los cánones tradicionales.

Respecto a la decoración y ambiente del establecimiento, los dos comedores que tiene están decorados en un estilo sin complicaciones, son confortables y responden a la filosofía del establecimiento, siguiendo la línea marcada.

## Angulas

Ya en la mesa, entre las especialidades que pueden degustarse, cómo no, se encuentra la fabada, plato típico donde los haya cuando de Asturias y cocina se trata.

Aunque son muy recomendables, y también más originales, las verdinas (un tipo de faba de color ver-

de), que aquí preparan con bogavante. Siguiendo con la línea de pescados y mariscos, la merluza de pincho de Cudillero a la sidra es otro de sus platos fuertes dentro de una extensa carta en la que no faltan las sugerencias. Entre ellas y si hay en el mercado, se puede pedir angulas, tan difíciles de encontrar actualmente en restauración.

Una buena opción es pedir primeros para compartir entre los comensales, y un segundo plato al gusto. Como postre, en Ferreiro preparan un exquisito y dulcísimo arroz con leche, aunque también puede dejarse seducir por los

## La cata

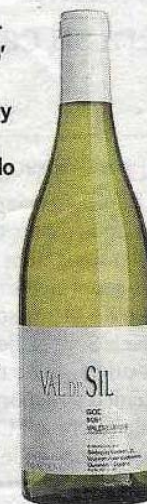
VALDESIL 2008

Bodegas Valdesil / D.O. Valdeorras

PVP recomendado **10 €**

Calificación **8,8/10**

Blanco orensano hecho con uva 'godello' de cepas con unos 30 años y pagos muy concretos, al estilo 'terroir'. Concentrado y expresivo, sumamente aromático y mineral, ha sido criado sobre lías y elaborado con el mejor mosto (flor). Muy recomendable el formato 'magnum'. Perfecto para mariscos, pescados y ahumados.



frixuelos de crema. Respecto a la carta de vinos, ésta cuenta con más de cien referencias a elegir.

## Tortilla asturiana

Para las noches y fines de semana ofrecen un estupendo menú degustación a 38 euros, compuesto por tres platos, más aperitivo y postre, en el que el arroz, la merluza y el cordero —este último asado a baja temperatura— son los grandes protagonistas.

En la animada barra también se puede tomar el aperitivo: no dejen de pedir la deliciosa tortilla asturiana.