

El restaurante Lobo 8, lujo canalla en el centro de Madrid

- * Una cocina con raíces andaluzas que mira al mediterráneo
- * El maridaje, un vino que gusta a todos: Hito 2015, Ribera del Duero
- * Lobyto, el bar del hall del hotel donde terminar la noche



Yago Gantes

Madrid • 27/02/2019 - 10:08

La cocina del hotel ha dejado de ser exclusiva para los huéspedes. Las grandes cadenas hoteleras están apostando por la gastronomía de calidad para atraer a los ciudadanos... y no solo a los turistas. El último en hacerlo es el Gran Hotel Inglés, que ha puesto al frente del restaurante Lobo 8 y el bar Lobyto -en el hall del hotel- al cocinero Willy Moya, que tras una larga trayectoria recalca en Madrid para ofrecer una cocina personal y mediterránea, que busca la intensidad de los sabores.

La propuesta culinaria en ambas marcas comenzó con una cocina madrileña auténtica, que invitara a los vecinos del Barrio de las Letras, uno de los más castizos y atractivos de la capital. Propuestas como las patatas bravas o la tortilla española dan fe de ello. Sin embargo, esta oferta ha madurado desde su inauguración en marzo de 2018 y ha caminado hacia las raíces y el propio bagaje de Willy Moya.

Así, se puede encontrar una cocina con raíces andaluzas que mira al mediterráneo y al poder de la sencillez. A este chef no le gustan los platos con muchos ingredientes y confía el éxito de su propuesta en una buena elección de sabores y productos. Un ejemplo de ello son dos de los platos de la carta que el propio Moya obliga a probar: los camarones adobados con huevos y cremoso de pimiento frito y el tartar de corvina con gazpachuelo de cilantro y aguacate.

A esta lista cabe añadir el ravioli relleno de boloñesa de atún con salsa de chorizo ahumado. Una particular combinación de sabores que perdura en el paladar del comensal.

Como última recomendación, no hay que dejar de probar los postres. El deseo de Willy Moya es que el comensal siempre deje hueco al dulce y se divierta con sus postres, que son generosos e invitan a compartir plato, juego y conversación. El más disfrutón es la tabla de chocolate, aceite y crema de azafrán. Se chupará los dedos.

Esta apuesta gastronómica está a la altura del nuevo Gran Hotel Inglés, el establecimiento más antiguo de Madrid, que fue reinaugurado el año pasado tras una intensa renovación que necesitó 16 millones de euros de inversión. Una puesta a punto para devolver a este establecimiento el lustre de años pasados. Este hotel se levantó en 1853 y sirvió de hospedaje a figuras como Clarín, Valle-Inclán, Pérez Galdós o Virginia Woolf.

Restaurante Lobo 8

Gran Hotel Inglés, calle de Echegaray, 8, 28014 Madrid. Tel.: 913 60 00 01. Horario del restaurante Lobo 8: 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 23:00 h. Página web: www.granhotelingles.com

El ambiente: la frialdad propia de un hotel se aleja gracias a una decoración inteligente y con cocina vista.

Recomendación: terminar la velada en LobByto.

Lo imprescindible: animarse a compartir uno de los postres. Son divertidos y sabrosos.

La crítica: le falta cuajar entre los vecinos del Barrio de Las Letras.

El maridaje: Hito 2015 , D.O Ribera del Duero

Gastarse una importante suma de dinero en un vino es una apuesta segura para disfrutar del mejor maridaje en una velada. Por ello, el reto del amante de los vinos es encontrar uno de gran calidad pero a un precio interesante. Un ejemplo de esto último es Hito 2015, un Ribera del Duero que "a todo el mundo gusta, que tiene un precio competitivo y que tampoco es el más comercial", dice Willy Moya, al frente de la gastronomía del Gran Hotel Inglés.

Este vino se presenta como un tinto joven e innovador que ha sabido evolucionar en el tiempo y presenta cada año una mayor calidad. 100 por cien uva tempranillo, destaca por su color rojo cereza picota y su intensidad en nariz donde predominan los frutos negros y rojos con una base de madera tostada sutil.

Bodegas Cepa 21

D.O. Ribera del Duero (España)

pvp recomendado: 10 euros