

Alta cocina india

VÍCTOR NÚÑEZ JAIME Madrid 1 DE DICIEMBRE DE 2015



Abierto el pasado mes de septiembre, este restaurante ubicado en el número 5 de calle Zurbano, a unos pasos de la sede de la Academia de Cine, ha traído lo más exquisito de su prestigiosa oferta londinense a la capital de España.

Para crear sus platos tradicionales y de autor, el chef Atul Kochhar no ha dudado en utilizar varios productos españoles. De esta manera, en la carta encontramos cordero tierno de cachemira al azafrán en *hinojo*¹, pollo tandoori al estilo antiguo Delhi con chutney de menta, lomo bajo de vaca vieja gallega a la parrilla con *boletus*² masala o *carabineros*³ a la plancha con curry ligero de mango. Todo acompañado por legumbres (lentejas, garbanzos...) y un surtido de panes Naan hechos al horno tandoor. La experiencia gastronómica puede vivirse a través del menú degustación o al elegir determinados platos de la carta.

La filial madrileña de *Benares Restaurant & Bar* de Londres (una estrella Michelin desde 2007) tiene en total una veintena de personas. Los camareros han tenido que aprender varios aspectos de la cultura de la India para *acoplarse*⁴ a un sitio como este.

Este es el cuarto restaurante que dirige Atul Kochhar (primer chef indio en conseguir una estrella Michelin y autor de varios libros de cocina), quien está empeñado en transmitir una forma diferente de entender y vivir la comida india. Ya lo ha logrado en Londres y ahora va a por Madrid, donde muchas veces los restaurantes indios establecidos aquí han *desvirtuado*⁵ la esencia de la gastronomía del país de Gandhi con un exceso de picante y grasa. Tal vez el alto nivel de *Benares* tarde en popularizarse pero, de momento, ese es su principal atractivo.

<http://elpais.com>

SECTION EUROPEENNE : ESPAGNOL					
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL : Secteur hôtellerie restauration					
Session	Sujet n°	Préparation	Durée	Coefficient	Page
2017	3	0h20	0h10	1	1 sur 2

Vocabulario:

1. El hinojo: le fenouil
2. Boletus: bolets (champignons)
3. Carabineros: gambons (grosses gambas)
4. Acoplarse: s'adapter
5. Desvirtuar: modifier, dénaturer

Orientaciones para el comentario:

1. Identificar y presentar el documento.
2. ¿Qué tipo de cocina propone el restaurante? ¿Cuáles son sus especialidades?
3. ¿Por qué es diferente de los otros restaurantes indios?
4. ¿Qué piensas de este tipo de cocina? ¿Conoces algún plato?

SECTION EUROPEENNE : ESPAGNOL					
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL : Secteur hôtellerie restauration					
Session	Sujet n°	Préparation	Durée	Coefficient	Page
2017	3	0h20	0h10	1	2 sur 2