

PALADARES

Comparte

Texto: DANIEL PEDROSA (@gastrofloridos)

1.541 kilómetros es la distancia que separa Cádiz de París. Pensaréis que estoy loco y que me he confundido de sección, pero nada más lejos de la realidad. Y es que desde este enero esa distancia se ha reducido para los madrileños al número 6 de la calle Belén, que es donde el cocinero gaditano **Mario Sánchez** y la joven parisina **Charlotte Finkel**, que dirige la sala, se han unido, además de sentimentalmente, en lo profesional en **Comparte**, un nuevo *bistró* contemporáneo dentro del barrio de Chueca.

Cuentan con tres espacios diferenciados, en la entrada, además de la barra con cocina vista, que en nuestra visita no estaba operativa por tema covid, cuenta con una gran mesa compartida. Por último, y ya más resguardado al fondo del local, un pequeño comedor rectangular con mesas bajas.

Mario plantea en no más de veinte platos una cocina muy personal y cercana, partiendo de productos de temporada donde aplica técnicas de alta cocina. Pasó por cocinas de renombre como Aponiente y Diverxo, pero sin dejar de lado los sabores profundos de la *Nouvelle cuisine* francesa. Empezamos con un *steak tartar* de sabor profundo a carne, de esos que no flotan en salsa, en que aporta su toque personal al cambiar las patatas fritas y tostas de rigor por unas rebanadas de cruasán tostadas con toques de salsa bearnesa que hacen del plato una delicia (18€). Seguimos con unas croquetas de puchero con una bechamel fluida y bien trabajada en la que echamos de menos más profundidad de sabor (2,20€ unidad). Muy bueno el que probablemente se ha convertido en su plato icónico en estos primeros tres meses de vida, un *croque Monsieur* en formato brioche relleno de jarrete mechado y rematado con queso cantal y mostaza (6,50€ unidad).

Dentro de los fuera de carta, nos decantamos por una liebre a la royal con foie y puré de apio nabo bien custodiada con unos brioches con el *Râble*, el solomillo de la liebre (24€), jugosa y napada con una salsa untuosa y potente a la vez, ¡*magnifique!* Acabamos con un contundente cremoso de chocolate negro, toffee de jengibre, piña asada y AOVE de



primera cosecha picual de la marca solo de Jaén (7€), estaba rico pero nos pareció que la potencia del aceite prevaecía sobre el conjunto.

La carta de vinos, y como no podía ser de otra manera, viene marcada por referencias de zonas francesas como Ródano, Loira y Burdeos, complementada con una amplia oferta de vinos andaluces, sin echar de menos una selección de vinos dulces y generosos de Jerez, Montilla y Puerto de Santa María.

El servicio de sala corre a cargo de Charlotte Finkel, quien se ha formado y desarrollado profesionalmente en varias salas de la cadena hotelera Four Seasons (Baréin, Bora Bora y Madrid). Con una sonrisa constante, esta parisina de apenas 30 años desborda amabilidad y ofrece un trato cercano y resolutivo que poco a poco irá implementando en el resto de servicio de sala.

Sin duda un restaurante a tener en cuenta y que merece la pena visitar. Nosotros volveremos en unos meses para comprobar su evolución una vez se hayan salido del rodaje inicial. ♦

Más info capturando el BiDi



LIBROS



Javier García Campayo Sueños lúcidos

KAIRÓS / Con una capacidad de síntesis asombrosa, **Javier García Campayo**, catedrático de Psiquiatría en la Universidad de Zaragoza y en el Hospital Universitario Miguel Servet analiza qué son los *Sueños lúcidos*, cuáles son las técnicas utilizadas en cada cultura para desarrollarlos, para qué pueden servirnos y qué aporta la psicología occidental moderna en su comprensión. Este es el primer libro en español donde se revisan todas las técnicas existentes para desarrollar sueños lúcidos, se describe su eficacia, se propone una planificación progresiva para desarrollarlos y se analiza exhaustivamente de qué forma pueden ser utilizados para nuestro

crecimiento personal. *De las tradiciones contemplativas a la evidencia científica*, a lo largo de la historia, profetas, santos y místicos han recibido enseñanzas de los dioses a través de los sueños. En la corriente psicoanalítica, los sueños se asocian al inconsciente y tienen un carácter terapéutico.

José M^a Sainz de Vicuña Ancín El plan de marketing en la práctica

ESIC / Se vuelve a editar (y ya son 24 ediciones) *El plan de marketing en la práctica*, de **José María Sainz de Vicuña**, presidente de SDV y de SDV Elkartea, escrito con la voluntad de ofrecer a la alta dirección de cualquier empresa que sienta la necesidad de sobrevivir en la batalla de la competitividad del mercado, un instrumento de trabajo práctico, útil y eficaz que le conduzca, paso a paso, a través de las diferentes etapas en la elaboración de un plan de marketing. Esta nueva edición presenta cuatro planes de marketing de empresas pertenecientes a diversos sectores de actividad: industriales, de servicios, productores de bienes de consumo, etc. Es el carácter ameno, útil y, a la vez, riguroso y práctico de este libro lo que ha propiciado su éxito, ya que su contenido resulta imprescindible a todo aquel que quiere aproximarse a la realización de un plan de marketing.

