



¡A comer, que hay descuento!

50 restaurantes rebajan el precio de la cena a la mitad durante una semana

ROSA RIVAS
Madrid

La escena culinaria madrileña (con más de 3.000 locales para todos los gustos) sigue activando nuevas propuestas. Esta semana arrancan ofertas para reanimar bolsillos deprimidos y sugerencias para explorar el panorama del sabor regional. La Ruta de la Tapa, *Madrid Restaurant Week* y la guía Comer entre asturianos son incentivos para abrir boca.

La semana de los restaurantes madrileños empezó ayer y se mantendrá hasta el jueves 18 de junio. Con un nombre de ambición internacional, *Madrid Restaurant Week*, traslada a la capital una idea anglosajona, en concreto neoyorquina, con más de una década de existencia y que la practican ciudades como Boston, Washington, Londres o Bruselas. Es como la *happy hour* de los sitios de copas pero trasladada a la escena culinaria. Así que la oferta de la rebaja o del descuento en la comida: "Cénate Madrid por la mitad" es la tentación. Supone que se puede co-

mer con un 50% de descuento en horario nocturno en una cincuenta de locales, tanto de comida informal y moderna como tradicional o de cocinas del mundo. Según la pericia en la elección de los platos, puede cenarse a 10 euros por persona, pero en la campaña no están incluidas las bebidas alcohólicas ni tampoco las ofertas de menús.

La iniciativa está impulsada por la guía digital de entretenimiento 11870.com. Esta *web* y *madridrestaurantweek.com* incluyen el listado y fotos de los locales y comentarios de los internautas, pero también se ofrece información en Facebook, Twitter y Flickr.

Otra oferta la protagonizan restaurantes centenarios como Lhardy, La Bola, Casa Pedro, Bodegas la Ardosia, Malacatín o Los Galayos, que se unen a tabernas (Casa Paco, La Casa del Abuelo), bares (El Brillante), cafés (Comercial, El Espejo) y hasta tablaos (Corral de la Morería, Casa Patas), para ofrecer una tapa y un botellín de cerveza (de una marca madrileña) por tres euros. Cada local servirá su especialidad, y hay un total de 32



Fachada del restaurante Lhardy, en la carrera de San Jerónimo. / FRANCISCO ONTAÑÓN

'Madrid Restaurant Week' traslada a la capital una idea de Nueva York

(ver lista en www.rutadelatapa.es). La promoción se mantendrá hasta el 19 de junio y del 22 al 26 de junio, de lunes a jueves en horario comercial y los viernes hasta las tres de la tarde.

En cuanto a los restaurantes más antiguos de la capital, precisamente cumplen ahora un año

de su agrupación en un colectivo, Restaurantes Centenarios de Madrid (RCM). El objetivo de los 13 miembros es mantener la visibilidad y la actualidad de unos establecimientos cargados de historia, cuyos encantos pueden ser saboreados por los turistas extranjeros y los madrileños que sean exploradores de joyas urbanas, como el grifo más antiguo de cerveza, el cocido en olla de barro, los asados como en tiempo de Cervantes, o los azulejos y mostradores más castizos. Su plataforma en Internet es www.restaurantescenentarios.es, aún en construcción.

Por su parte, el Principado de Asturias impulsa una guía, *Comer entre asturianos*, para encontrar los establecimientos con raíces de la tierra en Madrid. El volumen (editado por Impact5) se distribuye a partir de hoy y demuestra el poderío y la antigüedad de la cocina norteña, con 89 establecimientos entre el centro y municipios de la región. Y no sólo hay restaurantes regentados por asturianos o centrados en su gastronomía; también locales populares donde los productos de esa tierra ya forman parte imprescindible de la carta.