



## El nuevo restaurante madrileño Tweed convierte lo atemporal en tendencia

19-12-2013

Versátil, cosmopolita y sofisticado. Así es Tweed, el nuevo restaurante ubicado en Paseo de la Castellana, 13, de Madrid que recupera la cocina burguesa con una puesta en escena cosmopolita, elegante y muy actual. Tras doce años en Semon, el chef José María Ibáñez aterriza en Tweed para confeccionar una carta de absoluta tendencia que nos devuelven sabores del pasado.

0 comentarios | 0 votos  | 0 votos 

En el local que albergó Astrid y Gastón acaba de abrir sus puertas Tweed, una de esas direcciones que apuntar en la agenda con el *tip* de "acierto seguro". Sus artifices, un grupo de jóvenes empresarios gestores también de otros negocios hosteleros de éxito, han querido aquí arriesgar e innovar con un recetario tradicional servido en un escenario inspirado en ese regreso de las tendencias de otras épocas, como ocurre en el mundo de la moda. En definitiva, Tweed desvela el triunfo de la cocina clásica adaptada a las nuevas tendencias gastronómicas.

En el atelier de este restaurante se encuentra José María Ibáñez, un chef con una dilatada trayectoria como chef durante más de un década en Semon y en comedores de la talla de Jockey o el Hotel Velázquez. Ahora pone toda su experiencia en este rompedor proyecto, en el que como un auténtico artesano confecciona esos platos de siempre con la destreza técnica que requieren y el punto justo de innovación que demanda el nuevo público gourmet. En definitiva, Ibáñez recupera esas recetas clásicas propias de la cocina burguesa, adaptándolas a las nuevas tendencias gastronómicas que imperan en la capital.

Los diseños gastronómicos de este chef, muchos de ellos rescatados de esos clásicos comedores, se presentan en una carta que, envuelta en tweed, se estructura de una forma muy original con apartados que van desde el Pret-à-Porter, que recoge platos de absoluta tendencia pensados para picar y compartir como el revuelto Dodero o las habitas salteadas con butifarra negra hasta la Alta Costura, platos realizados con gran soltura técnica y las mejores materias primas como los fritos de pixín con salsa tártara o el muslo de pintada relleno de foie con salsa de trufa, sin olvidarse de los platos de Fondo de Armario, esos sabores del pasado siempre imprescindibles que se plasman en propuestas como los canelones Rossini o los callos a la madrileña. Bajo el nombre de Casual se presentan esas propuestas pensadas para el día a día, ligeras e ideales para cuidarse como la ensalada de pularda confitada o el salmón marinado con eneldo. Y para los más exigentes, para los que buscan lo más exclusivo proponen Platos a Medida, sólo disponibles previo encargo, como las verdinas con bogavante o la lubina salvaje del Cantábrico al champagne. En definitiva, una carta de absoluta tendencia que nos devuelve sabores olvidados del pasado.

Además de la carta de comedor Tweed cuenta con una carta de picoteo disponible en horario ininterrumpido, una cuidada carta de vinos y cócteles que se sirven hasta bien entrada la noche. Todo ello disponible en la planta baja del local, la zona más trendy y canalla de Tweed con barra, mesas altas con taburetes y sofás bajos que invitan a disfrutar de una copa. Todo ello, animado por el DJ Sandro Bianchi, uno de los grandes nombres de la escena electrónica en Madrid.

En un espacio de 600 m<sup>2</sup>, estructurado en dos plantas de ambientes diferenciados obra de la arquitecta Pitu Iglesias de FI Arquitectura, Tweed hace honor a su nombre, sinónimo de versatilidad, elegancia y modernidad. La decoradora de interiores María Basagoiti lo ha conseguido combinando con acertado estilo mesas vestidas con mantel largo y grandes cortinas confeccionadas en tweed, paredes vestidas de papel pintado que recrean este tejido, clásicas vajillas de porcelana inspiradas en las de la Real Fábrica del Buen Retiro, flores silvestres, vanguardistas bancadas y sillas de diseño *ad hoc*. Todo ello se conjuga a la perfección con una animada y cuidada selección musical, grandes ventanales con vistas a la Castellana y un personal joven y discreto vestido de Scalpers's, firma que ha revivido los clásicos de moda. Además, cuenta con tres reservados con un punto clandestino que ofrecen una atmósfera más íntima. Elementos bien entrelazados que consiguen una puesta en escena cosmopolita y diferente apta tanto para el público *business* como para aquellos que buscan un ambiente fresco, joven y animado o para los que quieren darse un homenaje en familia o en pareja.