

[← Volver](#)

24 enero, 2014

Tweed: del pret-à-porter a la alta costura gastronómica

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 artífices, 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.



FORMIGAL SE REINVENTA



FRANZ-OLIVIER GIESBERT RINDE CUENTAS A TODO EL SIGLO XX



SHAKIRA Y RIHANNA UNEN SUS FUERZAS EN 'CAN'T REMEMBER TO FORGET YOU'



BEYONCÉ, UNA 'ESPÍA' EN LA CASA BLANCA

LIVING | RECETAS | HORÓSCOPO | BLOGS



AVENTURA EN BAQUEIRA

LIVING | RECETAS | HORÓSCOPO | BLOGS

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 m² 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 dárse un homenaje en familia o en pareja.



LIV

Dirección: Paseo de la Castellana, 13.

Teléfono: 91 308 29 70.

Horario: de lunes a domingo de 13:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 24:00 h.

Precio medio carta restaurante: 35-40 €.

Precio medio carta bar: 20-25 €.