

VOCACIÓN DE CLÁSICO

Abre Ralph's: conócelo antes de irte de vacaciones

Un restaurante nuevo en Madrid. Uno de esos sitios que abre sin ruido, pero que promete dar mucho que hablar en otoño. Si quieres anticiparte y conocerlo antes que los demás... pregunta por Ralph's



Ensalada de queso de cabra y mango.



AUTOR
MARÍA CORISCO
 Contacta al autor
 @mariacorisco

TAGS
 RESTAURANTES DE MADRID -
 TENDENCIAS GASTRONOMÍA -
 GASTRONOMÍA

TIEMPO DE LECTURA 3 min

18.07.2017 - 05:00 H. - ACTUALIZADO: 2 H.

El nombre, tan de reminiscencias british, nos suena a clásico. Y su dueño, **Rafa Santos**, también lo es: apenas tiene 26 años, pero este joven abogado con inquietudes gastro-culinarias se encuentra cómodo en esa **etiqueta del clasicismo**, entendiendo como tal una apuesta por valores seguros, confiables, atemporales.



Ralph's.

■ OPINIÓN

LOS GASTROGATOS
Miembro, un descubrimiento de barrio

VER MÁS OPINIÓN

LO MÁS LEÍDO

GASTRONOMÍA

VANITATIS

1 Cinco sangrías para beberte el verano. Y olé



2 Miembro. un



Tras el éxito de **Gamchulo** -tal vez lo recuerdes, ese pequeño local de Zurbano con pinchos y tapas de calidad por encima de la media y precios ajustadísimos-, Santos ha dado un paso más y ha abierto **Ralph's**, que no es sino la materialización de su sueño: un restaurante cómodo en el que se sirva buena comida, esa misma buena comida que él quiere tomar allí donde va. "La base es, siempre, el producto. **Un buen producto, una buena materia prima**". Y donde, además, uno se pueda tomar una copa en un ambiente agradable, tan elegante como informal. Una vez más, con vocación de clásico.



Merluza con toque de teriyaki casera.

Si empezamos por la cocina, nos encontramos con que por más que Rafa se defina como abogado de profesión y cocinillas solo de vocación, la mayor parte de las recetas son suyas. "Durante un tiempo voy a estar en cocina para asegurarme de que las cosas se hacen como yo quiero; después, cuando vea que todo el proyecto está consolidado, mi idea es **ir desapareciendo** y volver a lo mío, al bufete".



Los cinco hummus de Ralph's.

Así que estamos en el rodaje, pero el día a día se ve ya bien perfilado: en su carta encontramos **tradición perfectamente evolucionada**, sin que falte algún que otro guiño a la actualidad y un par de apuntes viajeros. Hay chuletón de vaca vieja gallega, pero también un impecable **solomillo a la brasa con cobertura de foie fresco**; hay anchoas costeras hechas en casa y alcachofas confitadas con habitas baby, pero también una mirada a otras cocinas, como sucede en los **cinco hummus** (de garbanzo, zanahoria, cilantro, curry y muhammara) o en la gamba en tempura de coco con salsa de

mango y chipotle.

Como no siempre nos apetece comer lo mismo y a nuestro ánimo unos días le tira más el pasado y otros la actualidad, en Ralph's tenemos **el casticismo de los torreznos** o de los callos (esta última receta es de Dani, el jefe de cocina) y el refinamiento de los ravioli de fruta y vieira con salsa de boletus o de los canelones de cigala. Y un muy divertido KFC, que es un **Korean Fried Chicken** perfecto para picotear en las noches de marcha.

2 Membre. un descubrimiento de barrio



3 Formentera: novedades gastro para conocer su magia hippie-chic



4 Lobito de Mar, el chiringuito urbano y popular de Dani García



5 Sorbete cremoso de limón, un helado muy fácil elaborado sin lácteos





Torreznos tiernos con puré de patata trufado.

Al igual que en Gamchulo, Rafa Santos ha tratado de ajustar el precio para que Ralph's sea una **propuesta asequible**. "Siempre he defendido que se puede comer muy bien sin necesidad de dejarte un dineral". Así, el tique medio se sitúa en 35-40 euros, que puede incrementarse si nos volvemos un poco locos con los vinos o reducirse si nos apetece un picoteo más informal.

Como decíamos antes, otro de los valores de la casa es su vocación de ser también un **buen bar de copas**. A ello contribuye su decoración -realizada por el estudio **Fi Arquitectura**-, que han buscado "crear disntitos ambientes que conviviesen en uno solo y se percibiesen como una unidad". Así, el espacio es atemporal, con aires de pub clásico y pinceladas industriales, coloniales y una pizca de vintage.

Dirección: Eduardo Dato, 8. Madrid. **Teléfono:** 91 053 41 30.

Horario de cocina: de 13:00 a 16:30 h. y de 20:00 a 00:30 h. Cierra domingos y lunes noche.

Horario del local: de 13:00 a 2:00 h. ininterrumpido (hasta las 2:30 h. viernes y sábados). Cierra domingos y lunes noche.