



# Víctor Sánchez recrea en su cocina los platos icono de la modernidad

El espíritu 'vintage' inspira la carta y la decoración de este nuevo restaurante

## Restaurante Vintage

■ Pº de la Castellana, 56. Madrid. Tel. 91 564 50 27 / 630 849 415. Cierra lunes.  
 Aparcacoches: [vintagelounge.es](http://vintagelounge.es)

### Ana Marcos

MADRID. Acaba de abrir sus puertas *Vintage*, un restaurante que, en el estilo de las últimas aperturas en esta ciudad, pretende conciliar su vocación gastronómica con el *after work*, la copa de última hora a la salida de la oficina.

De momento, bienvenido sea el restaurante, una valiente apuesta de sus propietarios, José Manuel Rico-Zorrilla y Diana Burillo, en la que no se han escatimado medios. Tras recorrer un angosto pasillo, en el comedor se unen piezas de An-modern años 40 y 50, con elementos *Art Decó* y *Art Nouveau*.

Un ambiente que hace honor al nombre del restaurante y en el que todo está preparado para degustar una carta también *vintage*, con los grandes éxitos de la cocina mediterránea e internacional, aunque con visión y perspectiva personal del chef Víctor Sánchez, procedente de *El Cenador de Salvador*. Así, el pez mantequilla se acompaña de trufa, el langostino en tempura crujiente se inspira en el de *Nobu* o la parrillada de verduras baby recuerda al plato *La Huerta* de Eneko Atxa. Recreaciones varias con toque propio, que recoge también clásicos como el *steak tartar* en una carta ortodoxa y prudente. En sala están



Imagen del comedor del restaurante, [elEconomista](http://elEconomista)

## Menú

**Primer plato:** Won-ton con foie y boletus

**Segundo plato:** Albóndigas de rabo de toro

**Postre:** Tarta de queso con helado de arándanos

**Precio medio: 35-40 euros.**

cuidados todos los detalles, que son muchos: amplia selección de panes, cinco sales (algunas hechas por ellos

mismos) o exclusivos aceites de oliva, como el hecho con aceitunas *royal*. La carta de vinos recoge unas 80 referencias –algunas de ellas servidas por copas–, tanto nacionales como internacionales, entre ellos varios muy especiales al ser de pequeños productores.

El *champagne* es el rey en la mesa Perrier Jouët, de estilo *Belle Époque* y el lugar VIP del comedor. Buenos cócteles y destilados en la zona de copas, con barra y un original espacio, perfecto para estar por la tarde o también par terminar la velada.

## La cata

<b>BARONS DE ROTHSCHILD BRUT</b>	
Barons de Rothschild/ Champagne	
PVP recomendado	<b>41 €</b>
Calificación	<b>9,5/10</b>

Las tres ramas de esta familia de financieros con importantes incursiones en el mundo del vino –¡y qué vinos!– se han unido para elaborar este *champagne* con uvas de los mejores *terroirs*. Este brut (también hay rosado y blanc de blancs) es de lo mejor del *champagne* dentro de los de su categoría: etéreo, fresco, vivaz... Hecho con *chardonnay*, *pinot noir* y *pinot meunier*, tuvo tres años de envejecimiento. Ideal como aperitivo con jamón ibérico y mariscos.

