

Oda a la cocina sin complejos

- EL MUNDO
- Madrid
- 19/09/2014 02:50



"Algo diferente ha nacido en la Sierra de Madrid". Con esa frase pretende resumir el padre de esta nueva criatura, el chef **Alberto Moreno**, el nuevo espacio gastronómico que se acaba de inaugurar en el corazón de Guadarrama. Una carta en la que se fusionan las materias primas de primera calidad con la elaboración tradicional, una apuesta en la que "no se prostituye el producto", un menú donde "la carne sabe a carne y el pescado a pescado", en palabras de su creador.

El extremeño **Alberto Moreno**, que será el candidato español del **Bocuse D'or** en la próxima edición, explica a EL MUNDO que su cocina se encuentra en un momento de "total crecimiento". "Sigo

aprendiendo, pero tengo ganas de dar un portazo y decir hay nuevas generaciones que venimos pisando fuerte porque queremos estar ahí", explica el **chef Moreno**.

Y es en esta línea como se plantea su trabajo en el Restaurante del [Hotel Rural Torreblanca](#), donde, según afirma, "ha tenido total libertad para crear la carta". Una propuesta en la que se mezcla la tradición con la innovación pero siempre con una premisa clara: "no prostituimos el producto".



Pero, ¿qué entiende **Moreno** por "**no prostituir**" el producto? "Sencillo. Consiste", aclara, "en tener una buena materia prima y no darle sabores que no son. Aquí intentamos mantener el sabor primitivo y potenciarlos con dedicación y elegancia".

Con ejemplos: "Queremos coger una **costilla ibérica**, darle un confitado tradicional de toda la vida, pero acompañarlo de algo diferente que le potencie el sabor. Ahí es donde buscamos la innovación, pero siempre", insiste, "respetando el producto".

Una carta "diferente" en la Sierra de Madrid

Para Moreno el plato estrella de la carta, "al menos el que más está gustando", es *Arenques escabechados con ensalada de algas, tacos de remolacha y esféricos de queso* (16,90€). "Es un plato que me enamora", confiesa Moreno y añade: "Se identifica mucho con mi cocina. Hay una **mezcla de innovación y tradición**. Hago un **escabeche tradicional** -de mi madre-, pero luego lo suavizo con un **escabeche japonés** para darle el punto exacto".

También se pueden encontrar otros productos del mar como el *Tartar tostado de bonito con cítricos y ajo blanco* (17,50€) o los *Chipirones rellenos de rabo de toro con crema de clorofila* (18,50€) o de la tierra como es el turno de la *Presa ibérica macerada en aromas del campo con confitura de piquillos* (19,50€) o *Cochinillo confitado a baja temperatura con crema de manzana, apionabo y ajetes* (21,90€).

Con la Sierra de Guadarrama de fondo

El restaurante se enmarca en uno de los cuatro espacios con los que cuenta el recién inaugurado **Hotel Rural Torreblanca**. Un lugar que "enamora a primera vista" a Moreno y a los propietarios del establecimiento, quienes considera que adentrarse en un proyecto como este "puede parecer una locura al principio, pero tiene futuro".



El hotel cuenta con una terraza donde se puede disfrutar de una extensa carta de **cócteles y gin-tonics**, un espacio dedicado al grill donde los comensales pueden degustar **carnes de primera calidad** y por supuesto, la zona dedicada al descanso compuesta por cinco habitaciones y una suite.