

1



FUERA DE FOCO

1. Pescados a la brasa sorprenden por su buena ejecución y acompañamientos.
2. La sala es especialmente luminosa gracias a una amplia cristalera.
3. Abanico de bellota a la brasa, con mole de carrilleras y pak choi.
4. Chipirones de anzuelo a la plancha, con diferentes elaboraciones del maíz.

2



3



4



De vinos por Leganés

Hay maravillosos rincones gastronómicos que calificamos, como gacetilleros o remedos de influencers, fuera de foco. Es difícil con este avasallamiento de las redes sociales que llegan a cualquier ángulo del planeta descubrir casas de comidas que no estén en los ambientes. Este extraordinario restaurante, donde los niveles de calidad tienen difícil parangón, ideado por Andrés Palomo en la populosa ciudad pepinera, es indudablemente uno de ellos. La vida fluye en este entorno vibrante y sus habitantes pueden llegar a ser más selectos gourmands que muchos capitalinos.

Alrededor de la bodega

Santé es palabra evidentemente francesa, alusiva a los brindis y los buenos



Av. del Dos de Mayo, 1
Leganés
Madrid
santerestaurante.es

deseos cuando hay vino de por medio. Andrés y Nanette, ambos sumilleres, con biografía corta pero prestigiosa en restaurantes orientales de primera como Kabuki Wellington o KO Sushi, han tejido una historia que nace desde una bella propuesta enológica. En la actualidad, unas 450 etiquetas, y mucha gloria francesa y del universo riesling. A partir de la misma, se ha ido construyendo una deliciosa y delicada carta de comida que busca la sinceridad del producto, y unas elaboraciones de medida alquimia de orígenes y sabores. Muchas sugerencias fuera de carta salpican unas estructuradas secuencias coquinarias en la terna evidente de bocados de entrada, el fondo marino y el fundamento cárnico. Aunque en realidad, lo cual es mérito de los gustosos de los platos y de un servicio muy versátil, es que puede comerse en Santé en cualquier orden de apetencia. Cada uno de los reclamos de la carta tienen identidad, se presentan en raciones que solo aceptaría una madre para que el hijo coma de verdad, y poseen tal cantidad de atractivos en sí

mismos que merecen capítulo propio. Vamos, es una de esas cartas para comerse entera. Lo cual es un aliciente para dejarse caer por ese cálido espacio, desde cuya cristalera se disfruta además de un coqueto jardín público.

Diálogos suculentos

Confiesa este vagabundo del vino que es Andrés, quien ha llegado a ejercer en Londres, que su plato estrella es el abanico de bellota a la brasa con mole de carrilleras y pak choi; y en verdad, solo por hundir moje y paladar en la salsa de carrilleras ialbricias! No le va a la zaga el aguacate a la parrilla con pico de gallo, verdadera pintura, que abre todo tipo de apetitos y recuerdo viajero. También es muy apetecible la alcachofa confitada con paté de codornices. Y hay un buen juego del mar y la montaña, tanto en el sugerente taco de carrillera guisada con gambas de cristal y mayonesa de sus cabezas, como en el muy intenso diálogo del bacalao noruego a la brasa sobre un guiso de oreja y cochifrito. También puede leerse en el menú que hay cardos, puerros, arroz con langostinos sanluqueños, chipirón de anzuelo o un steak tartar que, por lo visto en su preparación en sala, seguramente sea de alta escuela. El colofón dulce es esencialmente divertido y con guiños a la memoria de las felices tentaciones de la infancia. Comer en Santé es una bonita oportunidad para recrearnos en los cruces de la cocina reconocible con pinceladas de modernidad. Y beber, ¡ique lujo beber allí!, o entrar en el maravilloso mundo de Andrés y Nanette. ●

Andrés Palomo, hostelero enrazado, de insultante juventud, ha puesto toda la pasión heredada de su padre para abrir casa con su sello. En compañía de su mujer Nanette, ha creado, en dos escasos años de vida, lugar propio y de intensidades crecientes. **Texto—Andrés Sánchez Magro**