

1



**FUERA DE FOCO**

1. Miguel Ángel Jiménez oficia en la cocina de La Catapa.
2. El local cuenta con una zona de barra más desenfadada y un comedor en la parte trasera.
3. Piparras fritas.
4. Los berberechos no faltan entre la amplia oferta de raciones.

2



3



4



# El casticismo tranquilo

Seguramente a muchos les sorprenderá queelijamos un Fuera de foco en Madrid, nada menos, y además en una de las zonas de mayor privilegio gastronómico como es el Barrio del Retiro. La Catapa es la criatura de Miguel Ángel Jiménez, que tuvo la primera versión en un pequeñito e incómodo local enfrente del actual. Cocinero muy bien armado técnicamente, tímido y entrañable, incluso hosco en ocasiones, ha levantado un bullanguero destino para los que adoran comer y beber sin artificios. Este ameno establecimiento consigue con total fiabilidad que no exista sombra alguna de coquinarias híbridas o despistadas. En esta taberna eterna que se expande por mesas altas y

bajas, solo hay devoción al mercado, al guiso rotundo, al marisquillo de todos los públicos, y a la alegría de clase media tan madrileña.

#### **Madrí, madrí, madrí**

El inventario de bocaditos chacinos junto a una espléndida anchoa de Santoña con asadillo de pimientos, protagonizan una gustosa ensaladilla de faisán escabechado, alcachofas de temporada, tomates, croquetas de escuela, y unas empanadillas de bacalao de ajoarriero para comerse en cantidades industriales. Sin trampa ni cartón, tortilla de patata o de bacalao, lo que significa las esencias de Madrí. Bastante celebrada es la sepieta a la plancha que prepara Miguel Ángel, siempre escoltado por el inefable Laurence, o los mejillones al curry, escupiñas, navajas u otras, las cuales se ajustan fielmente a la sensibilidad y cartera de la parroquia catapera. Si alguno quiere meterse en fiesta hay pescados de categoría al horno, atunes de temporada, y algunas otras delicias marineras. Porque como se sabe, los gatos siempre se relamen los bigotes con las espinas. Entrar en La Catapa tiene ese aire inconfundible de pasar por uno

de los rincones hoy más reconocibles del Foro. Sin gustarse, como dicen los castizos.

#### **Equipo imbatible**

Con el gracejo con el que dispensa vinos o filosofía Pedro Martos, en una barra que parece hecha a su medida. Este Séneca justifica por sí solo que nos olvidemos del psiquiatra o de las series de culebrones de nuestras pequeñas vidas. Junto a él atienden con muchísima calidez, el resto del escuadrón que se pone el mandil de la casa. Sin olvidar la inteligente picardía y chisposa figura del sumiller Nicolás Hernández, otro de esos talentos silenciosos que oficia en este local madrileña.

Hablar de los callos, con pata y morro por derecho, merecería un gran foco. Nunca fuera de nada, porque su punto gelatinoso y su perfección canónica ya es historia de esta gastro cercana. Y más madera, con el rabo de toro, el tuétano asado, la oreja, la molleja, y esas golosinas de la biblia casquera de la ciudad. Sin olvidar gozosa carrillera, el steak tartar de toda la vida, o rotundos despieces cárnicos. De purito goce. La felicidad mesocrática, los postres de la abuela, los muchos y ricos vinos, incluidos generosos y champú, son alicientes inagotables para no salir de La Catapa. Cada vez que uno abandona ese fuerte de casticismo tranquilo, tiene que mirar el mapa de cómo volver a casa o al trabajo evitando la tentación de regresar inmediatamente a ese lugar del crimen. En el centro de las cosas, en esa amable manera de pasar la vida que se llama La Catapa. ●



Menorca, 14  
Madrid

tabernalacatapa.eatbu.com  
Cierra domingo y lunes

**Una casa que por debajo de los fastos michelineros y los descubridores de menús creativos, tiene tanta calidad y desparpajo a pesar de su aparente sencillez. Texto—Andrés Sánchez Magro**