



Gastro

Juan Carlos Sabido, impulsor del exitoso Mercado de San Ildefonso en Fuencarral, apuesta ahora por un nuevo concepto de restaurante en la décima planta de Gran Vía 42 - con una imponente terraza en la azotea - en el que busca recrear el espíritu festivo y el «glamour canalla» del Madrid de los 50

Redacción Viajar | Foto: maximiliano polles | 24 de junio de 2019



Juan Carlos Sabido es el artífice de este nuevo restaurante ideado, como su nombre indica, "a su manera". Fue el creador en 2014 del Mercado de San Ildefonso, un proyecto inspirado en sus viajes y experiencias personales. El Mercado nació entonces para romper moldes, con una estética industrial y un aspecto deliberadamente desvencijado, tan habitual hoy como poco visto entonces. Con él se inauguraba un nuevo concepto de ocio y restauración, con puestos dedicados a un único producto y distribuidos en torno a un espacio central pensado para el disfrute, la charla y la interrelación.



Mercado de San Ildefonso | @WileyShox / ISTOCK

Con ese mismo espíritu innovador y con la curiosidad que lo caracteriza -siempre está alerta ante los fenómenos sociales- abre ahora My Way, un restaurante para el que ha contado con el talento del cocinero Joaquín Felipe como director y jefe de cocina y con el buen gusto de Germán Álvarez y José Manuel Fernández, del estudio Cuarto Interior.

Publicidad



maximiliano polles

VISTAS A LA GRAN CIUDAD

En My Way todo es diferente. Lo primero que llama la atención es su ubicación, casi clandestina, en la décima planta del número 42 de Gran Vía, frente a Callao. «Si no vas ex profeso pasa desapercibido», por lo que está llamado a ser un "restaurante de destino" al estilo de los locales y las terrazas de moda que esconden los rascacielos de Hong Kong o Nueva York.



maximiliano polles

maximiliano poeles

MENÚ CREATIVO Y ROTATIVO

Lo culinario viene de la mano del cocinero madrileño Joaquín Felipe, profesional con más de 20 años de experiencia en establecimientos como el *Hotel Urban* y el *Hotel Villarreal*. Está basada en el estudio de diversos recetarios actuales y antiguos, en las cocinas que más le han fascinado en sus viajes por el mundo y en una labor creativa que le ha permitido elaborar un menú económico en el que no faltan ni la técnica ni un producto de primera, siempre nacional, de temporada y de procedencia ecológica o, en cualquier caso, lo más sostenible posible.



My Way

El menú se sirve de lunes a domingo en horario nocturno (el restaurante solo abre por la tarde-noche, salvo los fines de semana, que también abre a mediodía), a partir de las 19:30 para adaptarse a todos los públicos (el nacional y el internacional) y, a diferencia del menú degustación de siempre, este cambiará cada semana o diez días. Entre sus ocho pases (dos de ellos postres) habrá siempre unas primeras propuestas donde lo vegetal cobrará protagonismo, como la remolacha *Karnivora* - asada con jugo concentrado de carne con *ají panka* - o la sardina en tempura sobre hoja de siso y piquillos.



My Way

A continuación, les tocará el turno a las proteínas, como la ropa vieja con huevo poché, panceta ibérica laqueada con mostaza y caldo de hierbas; la carrillera ibérica agrídulce, el *bangurro* con arepa de maíz o las *kolobas* de merluza frita con mayonesa de *piñ-piñ*. Muchos de los pasos del menú se sirven al centro de la mesa, en platos para compartir y algunos incluso para tomar con las manos o con palillos potenciando lo lúdico y desenfadado de la experiencia. El precio del menú es de 35 € + IVA e incluye ocho pases y hay opción de maridaje por 12 €.



My Way

Los fines de semana a mediodía My Way propone un *ploughman's lunch*, un almuerzo campero temprano (se puede tomar a partir de las 12:00 horas), típico de los pubs ingleses y basado en la comida que tomaban los labradores. A diferencia del *brunch*, en este "almuerzo campero", los platos salados se sirven primero y los dulces después.



My Way

En My Way, el almuerzo comienza con panes artesanos con AOVE y sal marina ecológica, ensalada de huerta, *piccolilli* de verduras naturales encurtidas, tortilla de patata, arenque marinado, salmón ahumado y *corned beef* con papas y mojo gomero. A continuación se sirven una selección de quesos artesanos con membrillo y frutos secos, yogourt de cabra natural ecológico y fruta de temporada. Su precio es de 25 €, con las bebidas aparte.

LA ESTÉTICA DEL LUGAR

La estética, el ambiente y la oferta de My Way están inspirados en el «glamour canalla» que se respiraba en Madrid en los años 50. «Tras el horror de la guerra y las penurias pasadas en la posguerra», explica Juan Carlos, «en esta época empezaban a resurgir el ánimo y el espíritu festivo. La gente tiende a relativizar, a despreocuparse y a disfrutar del momento –carpe diem-. Al mismo tiempo, aumenta el gasto y las cosas comienzan a ser más sofisticadas y refinadas.



 @madriliano polles

Es la década dorada de la coctelería y la Gran Vía se convierte en el epicentro del ocio y de las fiestas más gamberras, en las que celebridades como Ava Gardner, Sinatra o Hemingway se mezclan con gente de diferentes clases sociales». Ese eclecticismo, ese disfrutar cada uno a su manera, esa elegancia exclusiva pero no excluyente y el gran servicio al cliente de la hostelería de aquellos años es lo Juan Carlos ha querido recuperar con My Way, donde se dan cita la gastronomía, la coctelería clásica, el jazz, el soul y los blues y, sobre todo, la gente curiosa de todas las edades.



 @madriliano polles

Dirección: Gran Vía, 42

Teléfono: 91 467.45.62

Horario de apertura: de lunes a viernes de 18:00 a 2:00 h. y sábados a domingos de 12:00 a 2:00 h.

Horario de cocina:

Servicio de cenas de lunes a domingos en dos turnos: primer turno a las 19:30 h y segundo turno a las 21:30 h. La cocina cierra a las 00:00 h.

Sábados y domingos a mediodía *ploughman's lunch* de 12:00 a 16:00 h.

Web: www.mywaymadrid.com

Y además...

Enlaces Patrocinados por Taboola