



COMER, MADRID — 23 HORAS ACO

My Way, unas vistas de infarto y cocina de autor a precios para todos

by JAVIER SÁNCHEZ



Con un pie puesto en Nueva York y otro en Madrid. My Way es un restaurante atípico, ubicado en la décima planta del número 42 de Gran Vía. No, no pertenece a ningún hotel. Es un proyecto de Juan Carlos Sabido, el encargado de poner en pie el Mercado de San Ildefonso. Ahora, vuelve a apostar por una idea original y a la que cuesta encontrarle parientes en Madrid. Decíamos lo de Nueva York, porque aquí hay algo del carácter de esos restaurantes clandestinos y semicultos de la ciudad norteamericana a los que se va ex profeso y que se transforman en sitios de culto. Madrid porque My Way es un canto de amor a la capital. Estructurado en dos pisos, posee vistas de 360 grados sobre la ciudad. Si nos asomamos a su trasera, veremos con todo lujo de detalle la Plaza de la Luna y los tejados de Malasaña. En el otro lado, el skyline de Gran Vía, con el luminoso de Schweppes incluido.



Todo esto es interesante y nos anima a pasarnos por allí, aunque solo sea para disfrutar de la ciudad (septiembre es un gran mes, con una temperatura idónea) y tomar una cerveza, un vino o un cóctel. Pero es que, además, la cocina acompaña: tras los fogones está Joaquín Felipe, chef de una trayectoria impecable que ha pasado por referentes como el Hotel Urban o el Florida Retiro.

En My Way, Joaquín asegura haberse reinventado "desarrollando una cocina totalmente distinta" a la que ha hecho hasta ahora". Felipe se ha basado en el estudio de diversos recetarios actuales y antiguos y en las cocinas que más le han fascinado en sus viajes. Además, ha desarrollado 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.



LOS MÁS LEÍDOS

LOS MÁS LEÍDOS

Los 20 restaurantes más románticos de Barcelona
2.458 vistas

Can Roca, aquí nació El Celler de Can Roca
1.542 vistas

L'Entrecôte y su menú de siempre: ensalada, solomillo y patatas fritas
820 vistas

Un vermut, un cóctel y una copa
794 vistas

10 normas de etiqueta básicas y sencillas en la mesa
788 vistas

El Chiringuito Paquita, ahora en Teià
756 vistas

ARCHIVO

ARCHIVO

Elejir mes ▾

Un vermut, un cóctel y una copa
794 vistas

10 normas de etiqueta básicas y sencillas en la mesa
788 vistas

El Chiringuito Paquita, ahora en Teià
756 vistas



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). Eso sí, 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. "Queremos que la gente disfrute, que se deje llevar sin tener que complicarse la vida ni perder el tiempo eligiendo ante una carta infinita, pero también que cada vez que repita la experiencia esta sea distinta". Entre sus ocho pases (dos de ellos postres) habrá siempre unas primeras propuestas donde lo vegetal cobrará protagonismo. Es el caso de la *remolacha Karnívora* -asada con *jugo concentrado de carne* con *ají panca*- o la *sardina en tempura* sobre hoja de *sisho* y *piquillos* (¡buenísima!). A continuación, les toca 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 *txangurro* con *arepa de maíz* o las *kokotxas* de *merluza* frita con mayonesa de *pil-pil*.



No diga brunch, diga almuerzo de labrador

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). Es típico de los pubs ingleses y está 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. En My Way, el almuerzo comienza con panes artesanos con AOVE y sal marina ecológica, ensalada de huerta, *piccalilli* 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, *yogur de cabra natural ecológico* y *fruta de temporada*. Completan la propuesta una cuidada bodega (*Antídoto*, *Habla*, etc.) con numerosas opciones para pedir vinos por copas, una buena selección de cócteles clásicos y una carta de picoteo con *jamón ibérico*, *ostras*, *queso anchoas* y *mojama* para disfrutar en la zona de barra o en su espectacular terraza. A su manera, y a la de todos los que buscan algo distinto y de calidad.

LOS MÁS LEÍDOS

Los 20 restaurantes más románticos de Barcelona
2.458 vistas

Can Roca, aquí nació El Celler de Can Roca
1.542 vistas

L'Entrecôte y su menú de siempre: ensalada, solomillo y patatas fritas
820 vistas

Un vermut, un cóctel y una copa
794 vistas

10 normas de etiqueta básicas y sencillas en la mesa
788 vistas

El Chiringuito Paquita, ahora en Teià
756 vistas

LOS MÁS LEÍDOS

Los 20 restaurantes más románticos de Barcelona
2.458 vistas

Can Roca, aquí nació El Celler de Can Roca
1.542 vistas

L'Entrecôte y su menú de siempre: ensalada, solomillo y patatas fritas
820 vistas

Un vermut, un cóctel y una copa
794 vistas

10 normas de etiqueta básicas y sencillas en la mesa
788 vistas

El Chiringuito Paquita, ahora en Teià
756 vistas

ARCHIVO

ARCHIVO

Elegir mes ▼

My Way. Gran Vía, 42 (décima planta). Teléfono 91 467 45 62. Horario: de lunes a viernes, de 18.00 a 02.00 horas. Sábados y domingos, de 12.00 a 02.00 horas. Horario de cocina: cenas de lunes a domingos en dos turnos. Primer turno a las 19.30 y segundo, a las 21.30. La cocina cierra a las 00.00 horas. Sábados y domingos a mediodía, ploughman's lunch. Se sirve de 12.00 a 16.00 horas.

Precio: El precio del menú es de 35 euros + IVA e incluye ocho pases y hay opción de maridaje por 12 euros. El *ploughman's lunch* tiene un precio de 25 euros, bebidas aparte.

Banda sonora. [Nina Simone](#) - *My Way*

Un vermut, un cóctel y una copa
794 vistas

10 normas de etiqueta básicas y sencillas en la mesa
788 vistas

El Chiringuito Paquita, ahora en Teià
756 vistas

<https://www.gastronomistas.com/myway-terrazza-madrid/>