

Lúbora

Un oasis de fusión en plena capital

Rául Horillo y José Carlos Ruíz apuestan por una cocina tradicional haciendo hincapié en la calidad de la materia prima en su **bistrot Lúbora**, ubicado en el área financiera de Madrid

Por BELÉN DE FRANCISCO

“Aprendí a cocinar para olvidarme de las recetas”, se presenta Raúl Harillo en la carta de su restaurante Lúbora, situado en la madrileña calle Edgar Neville, a un paso del Palacio de Congresos y del estadio de fútbol Santiago Bernabéu. Nacido en San Sebastián en 1979, pero “criado en Madrid, por tanto, madrileño” como él se define, Raúl nos recibe en la barra con una sonrisa sincera.

“Nadie mejor que yo para defender mis platos”, nos cuenta mientras nos explica el concepto de su restaurante; aunque no hace falta, sus platos se defienden por sí solos. La idea es muy sencilla: tres menús degustación compuestos de seis, ocho o diez “pasos” que desfilan frente al comensal como si de una película se tratase, con su introducción, su nudo y su desenlace. Y al igual que en cine, no hay nada como disfrutar de la mano de un buen director. El público se dejará guiar ciegamente por Raúl, sin conocer ninguno de los ingredientes hasta que le plato no llegue a la mesa con una exquisita presentación y una sor-

prendente combinación de productos y sabores.

Si hay algo que queda claro desde el primer minuto es que este cocinero, nos pide que no le llamemos chef, puesto que bebe de una tradición anterior al nuevo boom de la alta cocina, sabe perfectamente lo que se trae entre manos. No en vano lleva dieciséis años entre fogones desde que comenzase sus estudios en el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, donde conoció a su socio José Carlos Ruiz, pasando por el Basque Culinary Center, hasta especializarse como sumiller por la Cámara de Comercio, “aunque donde realmente se aprende es en los restaurantes”, apunta Raúl, quien viene decidido a enseñarnos todo lo aprendido.

El ritual comienza con una pequeña tapa de ensaladilla y aceite de oliva donde poder mojar pan. En ese momento nos muestra su extensa carta de vinos, algo fuera de lo común ya que como señala el cocinero, “busca salir de la esclavitud del Ribera y el Rioja”. En esta ocasión, nos sugiere un vino local, “La Maldición”, un tempranillo

de uva blanca elaborado en barricas de cemento. ¡Excelente elección!

Acto seguido, los “pasos” echan a andar frente a nuestros ojos y estómagos. Salmorejo con espuma de albahaca y nieve de queso de cabra; paté de perdiz con membrillo casero y uva sobre crujiente; ravioli relleno de secreto ibérico y salsa *sumito garashi*; y entre todos ellos destaca el ceviche de gambón con *sisho* sobre pan crujiente de gamba, cuya fusión entre Japón y Latinoamérica se ha hecho entre los imprescindibles del menú del *bistrot*. Como desenlace de esta perfectamente orquestada coreografía de sabores, Raúl nos deslumbra con algo tan primitivo como un helado leche con galletas. Solo por este postre merece la pena reservar una mesa en el restaurante de la capital.

En definitiva, los dos cocineros, y desde hace ya dos años, han hecho del Lúbora (mezcla, por cierto, de los nombres de sus dos perras Luba y Bora) un lugar acogedor y cercano donde poder disfrutar, a ritmo de jazz, de una cocina tradicional con aires de cocina moderna y de fusión elaborada con el mayor mimo.



Restaurante Lúbora

Edgar Neville, 39
28020 Madrid
911 26 16 50
hola@lubora.com

