

EL RESTAURANTE ALLÉGORIE HA ABIERTO EN MADRID EL 22 DE NOVIEMBRE DE 2023

Madrid, 3 de enero de 2024 – Modificada el 17 de mayo 2024

En pleno corazón del barrio madrileño de Chamberí, abrió sus puertas Allégorie, el proyecto del joven chef francés Romain Lascarides, cuya cocina precisa y elaborada, huyendo de virtuosismos prejudiciales, encanta por la armonía de sus platos, donde la salsa juega un papel protagonista, y se reivindica decididamente como elemento esencial.

La cocina de Allégorie es moderna, respetando principios clásicos. El elemento protagonista del plato está acompañado por múltiples ingredientes que se combinan de forma equilibrada, y quedan relacionados a través de la salsa, para crear una explosión de sensaciones a la vez sorprendentes y reconfortantes, a menudo evocadoras. Todo ello está elaborado con productos de primera calidad, provenientes del terruño madrileño en cuanto a verduras, de pesca y ganadería españolas, de crías de aves de Castilla y del sur de Francia.

El chef, Romain Lascarides tiene la formación idónea para practicar esta cocina de alto vuelo. Formado en la excelente escuela hostelera Lesdiguère, de Grenoble, desarrolla su carrera en restaurantes de dos y tres estrellas del sureste de Francia, llegando a sous-chef senior de los triplemente estrellados “La Vague d’Or” de Arnaud Donckele, en Saint-Tropez, y el “1947” de Yannick Alleno, el chef de las 13 estrellas Michelin, en Courchevel. Después de una primera experiencia fuera de Francia, trabajando dos años en uno de los mejores restaurantes de Sidney, Romain forma el proyecto de abrir un restaurante gastronómico en Madrid, para “dar otra imagen de la cocina francesa en el extranjero”, huyendo de los tópicos más recurrentes de la gastronomía gala, ya presentes en otros locales de la capital.

La oferta gastronómica se compone de una carta de restaurante, una carta de bar, un menú de mediodía de martes a viernes, y un menú para la cena, de martes a jueves. La carta principal se compone de 7 entrantes y 5 platos, de tierra y mar; terminando por 5 postres, confeccionados por Victor Bergerot, chef pastelero del establecimiento. En ellos, se aprecia la base técnica francesa, puesta a disposición de una materia prima excelente, con toques cosmopolitas, como no puede ser de otra forma en una época en la que las cocinas del mundo dialogan y se enriquecen mutuamente, por poco que encuentren un chef capaz de armonizarlas adecuadamente.

Entre los **platos** más emblemáticos, presentes todo el año con diferentes guarniciones, se encuentran los entrantes Vieira Acompañada, Coquillages Sol Naciente, Salmón Gravlax, y Foie Gras. Destacan también los principales Pollo de las Landas Marie Hot, De la Granja a la Finca (un guiso de rabo de toro con foie gras) y Risotto Carnaroli, así como los postres Éclair Pistacho y Tarta de Cítricos Invertida.

Los menús son más asequibles, pero mantienen el gran nivel de calidad del restaurante, permitiendo a un público con menos tiempo o dinero disfrutar asimismo de la cocina de Romain.

La carta del bar se compone de **raciones** o tapas, como corresponde a este espacio más informal. ¿Raciones? Si, pero diferentes de aquellas que se pueden encontrar en cualquier otro establecimiento de la capital, permitiendo al cliente viajar un instante al país vecino sin salir de Madrid.

Se elaboran **cócteles**, que pueden acompañar la tapas, o acabar gratamente las comidas del restaurante.

Los vinos, todos por botellas, algunos por copas, son esencialmente españoles y franceses, elegidos para que el comensal pueda acceder tanto a una oferta española clásica, como a elaboraciones nacionales más originales, incluyendo vinos naturales; y a producciones francesas más difíciles de encontrar. Por supuesto, no faltan los vinos efervescentes, bien sean del Penedés y de la Champagne. Un total de 70 referencias permite a todo comensal encontrar el maridaje que le conviene, mientras degusta sus platos.

El espacio se compone de la barra en planta calle, con su apartado en el fondo, y de la gran sala de restaurante arriba, donde se encuentra asimismo la cocina a la vista, magníficamente equipada, necesaria para confeccionar la cocina elaborada de Allégorie. El comedor, con capacidad para más de 40 comensales, ofrece un marco luminoso, de tonos beige, elegante, pero sin ostentación. El salón privado contiguo es modulable, para un máximo de 18 personas.

Datos prácticos:

Dirección: Bretón de los Herreros, 39

Horarios: De martes a sábado, de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00

Precio medio: carta 60 euros, menús a 35 y 30 euros, fórmula a 24 euros.

Web: <https://restauranteallegorie.com/>

Reservas vía la web, de contacto@restauranteallegorie.com, o al 91 253 92 61

Fotos: Descargables desde la web con la contraseña "allegorieprensa"

Contacto de prensa:

Carmen Pineda, CarmenPin5599@gmail.com 609 23 47 35

Pierre Couturier, Pierre@restauranteallegorie.com 609 75 64 93