



COMER

## Barbillon Oyster

Un lugar optimista, profesionalmente solvente y comedido en precios, como primicia de año nuevo, en el extrarradio próximo. [LUIS CEPEDA](#)



**Luis Cepeda**  
Crítico gastronómico  
sin alergias ni manías

**VALDEMARÍN 165-169 (Aravaca).** A-6, salida 10. Tel. 910 17 59 84 [www.barbillonoyster.es](http://www.barbillonoyster.es).  
**Cocina española contemporánea.** Ostra gallega (de 1,80 € a 2,50 €) y francesa (3 €), *steak tartar* (18 €). Lunes, cerrado. Aparcacoches. Precio medio aprox.: 35 €.

**H**ay sitios extrovertidos y sitios introvertidos. Los segundos son distantes y monótonos; saben a crisis aunque den lujo. Los extrovertidos tienen su gramo de locura, pero te ponen contento cuando vas. Salir a comer debe gratificar plenamente, y la frecuente apatía en el trato hace mucho daño a la hostelería, oficio de cordialidad ante todo.

Este flamante Barbillon emprende con buen rollo un año inquietante. Se diría que no le estorba la realidad. Es cordial de trato y facilita las cosas con su oferta versátil, a la medida de todo presupuesto. Su mentor es Iñigo Ramírez, miembro de la estirpe que condujo El Amparo y que ejerce en los Gorki o el *catering* Cibuletta. Dispone de una doble barra rematada en expositor de maris-



### Terraza de invierno

La terraza forma un **semicírculo luminoso y estratégico**, con más de treinta plazas, habilitado para disfrutar del invierno y tolerante con el tabaco, por su configuración abierta y delimitada del comedor. Propicia al tapeo de mediodía y tarde, con mejillón tigre (3 €), ensaladilla rusa (10 €), croquetas (10 €) o tortilla de patata individual (6 €).

### ► lo que vimos

**El ambiente.** Las rejillas castellanas colgadas, un toque rústico en el eficaz interiorismo concebido por el arquitecto Alvaro Bultó.

**La carta.** En la opción del plato único (12 €), guisos como la carrillera con arroz o las lentejas en *confit* de pato.

**El servicio.** Curro (director) y Bruno (chef) son dos referentes jóvenes y compenetrados del pragmatismo profesional que viene.

**El vino.** Carta asequible, con verdejo de Riscal (10 €) o albariño Do Ferreira (18 €) y riojas de Arienzo (12 €) o Ares (14 €).

co—con su *ecallero* abridor de ostras activo—, un comedor diseminado, mesas altas para el ágape informal y un ajeteo efusivo pero bien coordinado. Entre los maniscos, piezas de cáscara y concha a precios razonables, incluso angulas por encargo. Pícolabis en forma de tostas, pulgas y sándwiches (de 4 € a 5 €), raciones de pavías (10 €), pulpo braseado (16 €), tacos de merluza (14 €), momillo de atún (16 €), vacuno trinchado (16 €) y estu-penda hamburguesa (13 €). El trampantojo de huevo frito con patatas (6 €) mediante mango, yogur y bastoncitos de piña, la sabrosa broma de postre.