

Odidnoc Sele
by
Añesar Tococ AL

LA CONTRASEÑA

Toc, toc

Acaba de abrir en Madrid y ya está en boca de todos. **Por su estética, su ambiente** y su original carta. Anímate y 'cuélate' en este restaurante.

POR BLANCA GONZÁLEZ RUFINO. FOTOS: RAFAEL DIÉGUEZ



Salón del Viajero, con mesas de madera y butacas de cuero envejecido en tono marrón chocolate.

Como si tuvieses la capacidad de viajar en el tiempo. Así te sientes cuando entras en el nuevo restaurante *it* de la ruta *foodie* madrileña. Situado en el barrio de Chamberí, La Contraseña (Ponzano, 6, tel. 911 72 63 78) se ha instalado en una antigua chocolatería que ocupaba 300 metros cuadrados y que ha sido dividida en seis estancias. Su decoración combina piezas *vintage* traídas de mercadillos o *robadas* de casa de los abuelos con otras ultramodernas de líneas depuradas. ¿El artífice de este maridaje? El arquitecto —y uno de los socios del local— Álvaro Oliver Bultó, del estudio Foxium Arquitectura, que ha jugado a combinar espacios acogedores y futuristas.

Los encargados de darte la bienvenida son una barra de pinchos y una serie de mesas altas, ideales tanto para desayunar como para tomar el aperitivo. Detrás de un pequeño vestíbulo forrado con marquetería de madera, se encuentra el *Salón del Viajero*, que atesora en una estantería exóticos pasaportes, guías de viaje y prensa antigua extranjera.

Un patio cerrado con cristalería te teletransporta a un ambiente colonial con plataneras y una fuente y da paso a unas antiguas caballerizas, convertidas ahora en un salón con sabor neoyorquino. Si quieres una copa, sube las escaleras y prueba en la coctelería uno de los mejores *dry* Martini de Madrid.

¿HAS ESTADO EN 'EL ESCONDIDO'?

Es la *cámara acorazada* de La Contraseña, punto de encuentro de políticos. Gracias a su entrada independiente (por el portal de al lado), puedes acceder sin que nadie te vea... Una puerta de seguridad como la de una caja fuerte gigante da paso a un salón para doce personas que ofrece la posibilidad de comer fuera de carta. Si prefieres su cocina internacional, pide el menú estrella del chef, Javier Castillo Lamamie (precio medio: 35 €). Empieza con los rollitos crujientes de capón gallego y sigue con el espectacular *tartar* de pez mantequilla o los *ravioli* con *boletus*, pato y salsa de trufa; para acabar, déjate sorprender por su postre, los brotes de *brownie*: te quedarás con la boca abierta. Por cierto, para conseguir mesa el fin de semana, ¡llama con tiempo! 🍷



Detalle de báscula antigua.



Patio acristalado con luz natural.

GRACIAS A SU DECORACIÓN CON UN PUNTO ECLÉCTICO, LA CONTRASEÑA SE HA CONVERTIDO EN UN SITIO DE VISITA OBLIGADA. ADEMÁS, SE PUEDEN RESERVAR SUS ESPACIOS PARA FIESTAS DE AMIGOS O CELEBRACIONES



Comedor de inspiración colonial con mesa XL.



Zoom de la barra de cócteles con cristalerías retro.



Papeles pintados, maderas nobles y azulejos hidráulicos conviven en armonía



Comedor con vistas al patio.



Vajilla de porcelana bicolor.