



Restaurante Almibar
Desde 1982

Arte
Gastronómico



bar
almibar
gastrobar

www.restaurantealmibar.es

reservas 91 891 00 97

síguenos en 

NOVIEMBRE2012 Nº1



VI JORNADA 2012 GASTRONÓMICA MICOLÓGICA

Setas y hongos deleitarán el otoño de Aranjuez

Llega el otoño y miramos al cielo esperando ver nubes cargadas de agua que nos traigan la lluvia que necesitan los campos. Las hojas de los árboles cambian de color y nos muestran mil y una tonalidades: huele a carbón y a tierra húmeda. La hojarasca delimita los caminos y un manto de color ámbar abriga el paisaje. Se produce el milagro: los hongos y las setas empiezan a brotar.

Los micólogos están preparados hace tiempo, llenos de ilusión por poder recolectar y llenar sus cestas y disfrutar de los delicados e intensos sabores que nos aportan los guisos y salteados.

Una nueva temporada acaba de empezar.

Precisamente en estas fechas el restaurante gastrobar Almibar ha seleccionado un conjunto de platos de temporada para dar vida y calor a los sentidos gastronómicos. Boletus, perrichicos, rebuzuelos, chantarellos y otras variedades de setas elaborados en guisos, asados o carpaccios que se podrán degustar hasta el 11 de noviembre.

Los hongos, setas y trufas acompañarán este año, una vez más, a los ribereños, como lo han venido haciendo con la humanidad a lo largo de la historia.

En tiempos remotos y en civilizaciones como la

griega, la romana o la hindú, se consideraba a los hongos alimentos sagrados. En el siglo XVII, los avances culturales permitieron que la corte del rey Luis XIV de Francia recuperara para los paladares más exquisitos y exigentes esta tradición pasando a ser su elaboración un arte que encontró su lugar en los refinados salones de la nobleza. Desde entonces, setas y hongos dejaron de ser un alimento básico para pobres y se convirtieron en lo que aún son hoy en día: un producto de temporada único; un lujo al alcance de la mayoría y una pasión para los amantes de la buena mesa.

Cóctel



FLOR DE ALMENDRO

INGREDIENTES

1 onza de Amaretto
2 onzas de Brandy
1 onza de nata líquida
1 onza de jarabe de azúcar
Hielo pilé

ELABORACIÓN

Se mezclan los ingredientes en coctelera con el hielo agitando durante un minuto aproximadamente. Servir en copa de coctel o vaso bajo. Decorar con sirope de fresa.

Una elaboración cálida propia del otoño e invierno ideal para después de un postre o compartir con él.

Para abrir Boca



Receta

AJOARRIERO DE SETAS Y BACALAO

Para dos personas

INGREDIENTES

200 gr. de mezcla de setas	1 tomate maduro
½ cebolla	1 diente de ajo
½ berenjena	1 hoja de laurel
½ pimiento verde	40 gr. de pan frito
½ pimiento rojo	200 gr. bacalao
	50 ml. aceite de ajo (el aceite donde hemos frito el ajo)

ELABORACIÓN

Sofreír cebolla, berenjena, pimientos, todo cortado muy finito (en juliana). Freír el diente de ajo aparte. Una vez rehogada la verdura, se añade el tomate pelado y la mezcla de setas y se deja a fuego lento 10 minutos. Añadir el pan frito y el ajo frito por encima y dejar cocer 10 minutos. Por último se le añade el bacalao. Todo el guiso se deja reposar durante un día.

MARIDAJE SETAS Y VINO

No hay una ciencia exacta para la combinación de bebidas y comida y esa combinación es llamada maridaje y es solo satisfactoria si el resultado es una experiencia agradable y placentera para los cinco sentidos.

El problema surge porque hay tantas variedades de setas y formas de prepararlas que por lo tanto la combinación de setas como guarnición y no siendo el plato principal

puede alterar las bebidas a utilizar. Muchas de las variedades de setas suelen ser dulces en la mayoría de los casos, pero también las hay amargas, tónicas lácteas y secantes.

Los vinos finos, olorosos, amontillados, manzanillas, moscateles y cavas son de lo más aconsejable cuando las comemos solas.

Los tintos frescos nuevos del año son ideales si acompañamos con guisos. Los tintos con madera los más aconsejables en la combinación con carnes. Claro que como sobre gustos no hay nada escrito lo mejor es hacer combinaciones a tenor de los gustos particulares.

Postres



EL BOSQUE EN SU POSTRE

INGREDIENTES

Cre moso de batata (vainilla y chocolate blanco)
Helado de castaña

Bizcocho de chocolate
Roca de almendra
Perlas de ginebra
Seta Enoki (Enokitake)

Apuntes del sumellier: el vermut

Vermut, vermú o wermut son algunos de los nombres con los que llamamos a una de las bebidas alcohólicas más antiguas que existen. Ligado indisolublemente al vino, el vermut es ahora considerado una bebida de aperitivos frescos y suaves, e incluso como ingrediente de combinados ligeros, pero hay mucho más detrás.

El vermut no es una bebida de la familia de los destilados, sino una bebida macerada, producto de la maceración de distintas hierbas en vino, para aromatizarlo.

Además, los ingredientes del vermut son: vino, agua, alcohol, azúcar o mosto concentrado, hierbas y, generalmente, colorantes, que suelen ser derivados del caramelo.

Entre las hierbas añadidas el ajeno es fundamental, pero también se suelen añadir otros como anís estrellado, anís verde o hinojo.

Según un relato, estas bebidas fueron inventadas por Hipócrates, célebre médico de la antigüedad, nacido el 460 a. C. Puso a macerar en vino flores de ajeno y hojas de dictamo y obtuvo lo que en la Edad Media fue llamado "vino hipocrático" o, sencillamente, "vino de hierbas". El vermú rojo, está compuesto por más de 40 extractos de hierbas, raíces, flores, especias y frutas. Se dice que su fórmula exacta solamente la conocen cuatro personas y que se guarda en una caja fuerte en Ginebra. Todas estas esencias se mezclan con el alcohol en el tamburo, un recipiente que da dos vueltas al día durante dos semanas.

Tras este proceso se añade el vino y el azúcar y se deja reposar el envejecimiento, cuya duración varía según el tipo de vermut y las necesidades comerciales, es la última fase, pero no la menos importante para la buena calidad del producto. Un buen vermut no debe tener una graduación alcohólica excesiva, como tampoco ha de ser demasiado perfumado ni exageradamente amargo. Una variedad de vermut amargo es el americano, cuyo éxito se explica por la notable evolución de los gustos modernos. En su elaboración se utilizan ingredientes que son típicos del bitter (quina, ruibarbo, angélica, genciana, etc.). El vermut rosé, elaborado con vinos de primerísima selección, es de color rosado brillante, perfume delicado y sabor suave.



PEDRO MORAL LUCAS



Como dice un buen amigo ribeño, soy ATV, de Aranjuez de toda la vida. Con muchos más años de los que aparento, o eso dicen los que me quieren. Me tocó vivir los 80.

Graduado en Artes Aplicadas, diseñador y Arquitecto de Interiores

Tengo un Estudio de Interiorismo, QUINTOPLANO.diseño, que se creó en Valencia hace unos 15 años. Actualmente estoy en Aranjuez, C/ Foso 105 Local C, desde hace 7 años donde pongo todo mi conocimiento, empeño y corazón en conseguir que el diseño llegue a cualquier rincón del entorno habitable, creando, dirigiendo y ejecutando proyectos de interiorismo en todos los espacios de actuación, teniendo como prioridad la funcionalidad, reflejando creatividad, imagen y estilo personal.

Proyectos destacados.

-Jefe de Proyectos, puntos de venta Movistar.

-Técnico Interiorista, colaborador en proyectos de obras para Franquicias y cadenas de locales.

MANGO-IVES ROCHER-BLANCO-UCI INMOBILIARIAS-SONY-LACOSTE

Proyectos en Aranjuez:

Don Bocata-Donaire-Enrique Palacios-Roppa-Tony Fashion-Rapayu-Moncho-Alfil-El Laurel de Baco-La Galería-Mesón La Mancha-Formación Aranjuez FORMA-La Teacher-GCI-C.Karate Aranjuez-C. Estética M. Rosa-Café Mon Amour-Floristería Puerta-Bazar Toledo-Café de Pepita.Taberna El Barín.

-Locales finalistas en el CONCURSO MADRID REGION CO-

MERCIAL:

Zapatería Aranjuez, Finalista 2007

Restaurante Rodrigo de la Calle, Finalista 2009

Restaurante Gastrobar Almibar, Finalista 2011

Gastrobar Almibar:

Fue una apuesta fuerte e importante por parte de Jesus cuando me propuso preparar el proyecto para el cambio de imagen del restaurante. La terminología gastrobar se tomó como primera referencia que condujo a borrar el antiguo y deteriorado Almibar.

Enfoques de ambientes diferentes pero con un nexo común en los materiales y las tonalidades.

Mismos materiales y colores con distintos acabados para conseguir dos connotaciones extremas, el rústico moderado y el moderno minimalismo.

Utilización de materiales rústicos como los que da la zona en la que se ubica el restaurante, como la piedra (calizas y mármoles envejecidos), el ladrillo de era (base de la edificación), la madera envejecida y los óxidos pasando del neoclásico al modernismo.

Conseguimos un toque de suavidad con el mármol blanco y la elegancia del marrón que se verá reflejado en todas las paredes y techos, con toques barrocos.

El moderno minimalista se pondrá con paramentos lisos, brillantes y sencillos, suavizando los materiales anteriores en pulimentos.

La luz en claro oscuros tendrá un gran protagonismo para conformar los distintos ambientes, sencillos, elegantes y confortables.

EL EQUIPO

Gerente

Jesús Barrejón Díaz

Sala

Jesús Barrejón (junior)
Luis Fernández (metre)
Antonio Avilés
Cristina Costea

Adrián barrejón
Andrea Otero

Cocina

Juan Cabeza (jefe de cocina)
Juan Manuel Gallego (pastelero)
Pedro Maroto
María del Mar Martínez

Ofice

Hanna Bilky
Adina Estefanía

VI Jornada₂₀₁₂

29 Octubre al 11 noviembre

Gastronómica Micológica

Cinco tapas cada semana, Diez platos en carta

Ensalada de setas en texturas con vinagreta de nueces
Setas de cardo empanadas con alioli suave
Salteado de setas variadas
Croquetas de rebozuelo con crema de castañas
Carpaccio de boletus edulis

Risotto de setas variadas y trufa indicum
Ajoarriero de setas y bacalao
Pochas con shiitake, rebozuelo y almejas
Jarrete de cordero lechal relleno de setas de cardo y criadillas de tierra
El bosque en su postre



Restaurante Almiibar
Desde 1982



bar
-ne
bar
gastrobar

www.restaurantealmibar.es

reservas 91 891 00 97

síguenos en 