



## LA TRAINERA

Sencillez, calidad y excelencia en el servicio

Tras más de cinco décadas apostando por el mejor producto de mar, este restaurante icónico de Madrid continúa su apuesta por la excelencia y mantiene en sus mesas las recetas tradicionales que jamás han dejado de conquistar a los paladares más exquisitos.

**A**l cruzar la puerta del número 60 de la calle Lagasca, en pleno barrio madrileño de Salamanca, la atmósfera marina lo envuelve todo, seducen los olores del pescado y el marisco, y desde su barra, siempre llena de comensales, se oyen halagos y toda clase de adjetivos que ensalzan los aperitivos a los que acompaña un buen vino, quizás un albariño, o una cerveza bien tirada y a la temperatura adecuada.

Las mesas ya no tienen aquel barniz tradicional que siempre tuvieron, ahora lucen más frescas sin él y también más claras y sin vestirse con mantel algu-

no, como siempre ha sucedido. La actual estética es fruto de una reciente renovación que consigue un lugar, si se me permite, más atractivo. Los ojos de buey de los que tanto se ha hablado, ahora opacos, permiten más privacidad entre una estancia y otra; pero el sentir marinero, de puerto, de producto fresco sigue imperando como seña de identidad. Y claro está que el trabajo de la interiorista Alicia Peláez Sevilla otorga más claridad, luminosidad y amplitud al local.

### DEL CANTÁBRICO Y EL MEDITERRÁNEO

Estos dos mares, que rodean gran parte de nuestras

costas, son los que proveen la inmensa mayoría de los pescados y mariscos que La Trainera viene sirviendo desde 1966 cuando abriera sus puertas. Desde entonces todo ha sido constancia laboral, dedicación y empeño en mantener la sencillez de un producto de excelsa calidad que consigue su puesta en escena y su debut en sala extraordinariamente de la mano de un óptimo servicio, de esos que muchos llaman (aunque no sean de Bilbao) "de los de toda la vida".

En su apuesta por la excelencia del producto, cuentan con su propio puerto pesquero, un puesto mayorista de pescado en Mercamadrid desde el que sirven tanto a La Trainera como a su otro restaurante, Los Remos, ubicado en el kilómetro 12 de la Carretera de La Coruña (El Plantío) además de otros sectores, catering, etc.

#### MAR ADENTRO

El paso de los años consolida día a día a los maestros, los hace madurar con sabiduría, con sobrada experiencia y, sobretudo, rodeados de pupilos y gente deseosa de absorber y degustar su sabiduría. Eso es precisamente lo que le ocurre a esta casa fundada por Miguel García y comandada en la actualidad por sus hijos Miguel y Rosa, que hace parte, sin lugar a dudas, de las entrañas gastronómicas más profundas de nuestro Madrid. Por ello, sentarse a la mesa en La Trainera es tener la certeza de que va a llegar lo mejor; de sus entrantes, por ejemplo, no podemos dejar de mencionar el salpicón de marisco, las almejas de Carril a la sartén, las anchoas artesanas de Santoña o los mejillones gallegos al vapor.

Mariscos como los camarones de la ría, percebes y langostas, bogavantes y nécoras del Cantábrico son, entre otros, parte de la oferta marinera que existe en este templo dedicado a los sabores de la mar.

#### UNO, SOLO Y ÚNICO

Nos referimos a la única carne de la carta: el entrecot de lomo de ternera gallega. además de los mejores jamones ibéricos de bellota. Todos ellos, pro-

ductos escogidos de primera calidad elaborados de forma sencilla para disfrutar de su auténtico sabor sin disfraz alguno.

Su rodaballo salvaje (los pescados, realmente, son la gran estrella de este sitio) entero con su piel como bocado más apreciado es uno de los indispensables de su carta, pero también otros pescados excepcionales, como el lenguado y el rape.

#### DE TEMPORADA

Antes de que se acabe la temporada de angulas, conviene probarlas en La Trainera donde Miguel García –gran conocedor de este producto y su hábitat– se encargó de hacer llegar a sus mesas este pescado alevín que es el único que permiten capturar las leyes de pesca. Las anguilas y angulas están envueltas en un halo de misterio porque no se sabe muy bien el porqué de su extraña migración y reproducción. A diferencia del resto de peces, son los únicos que nacen en el mar pero deciden vivir en los ríos y que, curiosamente, siempre acaban volviendo al mar que les vio nacer para poner sus huevas: el mar de los Sargazos. Un viaje de 8.000 kilómetros desde las islas de las Bermudas, en el que las anguilas cruzan el Atlántico para llegar a los ríos europeos y pasar el mayor tiempo de su vida, aunque como angula solo vive cinco escasos meses.

En La Trainera se pueden degustar salteadas con ajo y el toque perfecto de guindilla, aceite de oliva virgen extra y sal, como manda la tradición, pero también acompañando a una extraordinaria merluza rebozada en forma de delicias, o formando parte de alguna de sus ensaladas.●

#### LA TRAINERA

Calle de Lagasca, 60.  
Teléfono. 915 76 05 75  
Horario: abierto de lunes a sábado de 13:00-16:00,  
20:00-24:00

