

RESTAURANTE ZIELOU

Sabores del mundo en la estación de Chamartín

TEXTO PILAR ORTEGA

El emblemático restaurante madrileño presenta, como un viaje internacional, la nueva propuesta del chef Kiko Solís.

Zamburiñas con gremolata siciliana y lemon curd, gyozas de heura y korma acompañadas de espuma de parmesano, gazpacho de nísperos y mango con polvo de lima, salpicón de bogavante y caviar iraní, corvina a la brasa en hoja de banano con leche de coco infundada... Estos atractivos y sabrosos platos, y alguno más, forman parte de la nueva propuesta del emblemático restaurante gastronómico Zielou, ubicado en lo más alto de la Estación de Chamartín. El responsable de la nueva carta, Kiko Solís, pretende, mientras los trenes discurren con su traqueteo habitual por las vías de la estación, ofrecer en su local, casi un mirador de Madrid, un viaje internacional por todo tipo de sabores e inspiraciones, siempre con un toque de trans-

gresión y creatividad en sus platos. Se trata de recetas frescas elaboradas con los mejores ingredientes y que sorprenden al comensal, que descubre en ellas un espacio para soñar y para disfrutar con todos los sentidos.

Ruta culinaria por el mundo

De hecho, el propio cocinero ha concebido la nueva carta de ZIELOU como una auténtica ruta culinaria por los rincones más bellos y recónditos del mundo siempre con el paladar como protagonista.

Así, con las zamburiñas quiere brindar un bocado del mar Cantábrico con toques italianos, con las gyozas de heura y korma desea maridar la cultura oriental con Italia de nuevo, el gazpacho de nísperos y mango rinde homenaje a la ciudad de

Alicante de donde es natural Kiko Solís, el salpicón de bogavante y caviar nos traslada al Mar Caspio, con el sofisticado caviar iraní, y la corvina a la brasa en hoja de banano con leche de coco es un guiño esencial a Latinoamérica. Y así, la lista de la carta continua con un viaje casi infinito.

En busca de otras culturas

Para ello, el chef ejecutivo de Zielou bucea y se inspira en numerosas tradiciones y culturas con el fin de enriquecer la cocina local y nacional con la creación de recetas sorprendentes: "El cliente viene a Zielou buscando la singularidad y aquí descubre una gastronomía de vanguardia con un salto diferenciador que enamora", afirma con orgullo Kiko Solís.

Como chef ejecutivo de Zielou, Kiko Solís ha conseguido reinventarse dando paso a un universo de emociones, jugando con degustaciones dulces, saladas, cítricas y picantes. "Sin olvidar mis orígenes como alicantino y mis inicios en el mundo de la cocina, he pretendido crear una carta rica en diferencias, donde la tradición sea la base de cada resultado, pero siempre con un giro internacional para hacer viajar al cliente", puntualiza Kiko Solís.

Una terraza de 850 metros

Con 800 metros cuadrados de zona interior y 850 metros cuadrados de terraza, Zielou es un espacio privilegiado en el norte de Madrid, para disfrutar de unas vistas singulares y de un territorio de calma, siempre cumpliendo escrupulosamente con todas las medidas de seguridad e higiene frente a la Covid-19.

Con la llegada del buen tiempo, Zielou se ha convertido en uno de los grandes escaparates, casi tocando el cielo de Madrid, de una excelente cocina de vanguardia, ahora renovada con sabores frescos e intensos en esta nueva carta de sorprendentes sabores. Además, a la propuesta gastronómica del chef, se suma un espacio muy singular que, a su ubicación en el ático de la estación de Chamartín, añade una elegante y sofisticada decoración.●

www.zielou.com

