

Benares, clásicos indios renovados en Madrid

El chef Diego García Fernández estudia el recetario de la cocina india para después adaptarlo a las tendencias y gustos de aquí.



El patio de Benares: su estrella. © Benares

Tiempo de lectura **3 minutos**

Abierto en 2015, como hermano pequeño del original restaurante en Londres, situado en el local que antes **ocupaba uno de los indios más clásicos de Madrid (Annapurna)**, **Benares** ha transformado por completo su propuesta gastronómica gracias a los fogones de **Diego García Fernández**.

“El concepto Benares Madrid es ofrecer cocina india de calidad adaptada a la oferta gastronómica de la capital”, cuenta García Fernández, cuyo currículum pasa por **Coque, La Biblioteca del Hotel Santo Mauro o los londinenses Zuma, Santini o Barrafina**. “Intentamos hacer un exhaustivo repaso del recetario indio adaptándolo de una manera personal a lo que nosotros creemos que sería una oferta atractiva para la ciudad sin perder el trasfondo indio”.



Thali, el plato completo indio. © Benares

Traducción: platos ya conocidos para los iniciados en la cocina del subcontinente indio, como el pollo tikka masala, los currys y, por supuesto, el **tandoor**. Y también ingredientes populares hoy en Madrid **cocinados con especias y métodos indios: como el pulpo o la trucha**.

“El punto de partida de todos los platos siempre son las **recetas clásicas indias**, pero sí tenemos en cuenta la tendencia actual de la cocina en Madrid para renovar esos clásicos”, confirma el cocinero. Por ejemplo, sabe muy bien que el **paladar madrileño está menos acostumbrado, en general, al picante**. “Somos bastantes comedidos a la hora de utilizarlo en nuestras elaboraciones”, cuenta. “Al igual que somos comedidos en la utilización de especias para que las utilizadas en cada plato sean perfectamente distinguibles y **no oculten los elementos principales**”.

Producto y servicio de calidad son las máximas de este Benares actualizado. El local, diseñado por **Cousi Interiorismo**, ya transmite esa idea. **Maderas, terciopelos, celosías**, colores que van del rosa a los azules. Un entorno sofisticado, pero informal: mesas sin mantel, platos para compartir. Y al pasar al fondo, la gran sorpresa del local: su jardín interior, mesas alrededor de un pequeño estanque: un lugar perfecto para una cena romántica o, simplemente, **en paz y en pleno centro de Madrid**.

POR TEMPORADAS

La estacionalidad de los productos es un punto importante en la cocina de Benares. “Intentamos, en la medida de nuestras posibilidades, importar

todos los productos autóctonos de la india que podemos, además de seleccionar los mejores productos nacionales de temporada”, explica el chef. “Realizamos **diferentes cambios de carta a lo largo del año** y para ello tenemos en cuenta los diferentes climas del subcontinente indio. En las estaciones más frías, enfocamos la carta hacia las zonas del norte de la India, y en las cálidas se enfoca hacia al sur”.



Thali, un menú degustación en un único plato. © Benares

Además de poder pedir a la carta, tienen menú degustación, **menús de lunch que van cambiando mensualmente**, menús **exclusivamente vegetarianos** (las verduras, de hecho, son una parte importante de la carta elaborada por Diego) y una propuesta muy única por aquí: los *thalis*, “una comida completa servida en un solo pase”. “Se traduce en un elemento principal que bien puede ser carne, pescado o verduras acompañados por diferentes tipos de legumbres o elaboraciones vegetales que complementen. Y se acompaña siempre

de pan asado al Tandoor, arroz basmati y postre”, nos cuenta. “**En la India sería la manera más cotidiana de comer**”.

POR QUÉ IR

Por tener un pie aquí y otro allí. Por el tikka masala, los currys, las verduras al Tandoor marinadas en mango y tamarindo.

EXTRAS

La carta de cócteles. Y, por supuesto, ese patio interior.

