

Aarde: el restaurante de moda para exploradores chic

Un homenaje a la tierra y una exaltación de la pureza y del respeto máximo por el producto



Restaurante Aarde (Aarde) [VER GALERÍA](#)

“África, entre todos los continentes, te enseñará que Dios y el diablo son uno”, escribió Karen Blixen en su libro autobiográfico *Memorias de África* (1937). Como la novelista danesa, muchos ciudadanos occidentales siguen cayendo hoy bajo el influjo de sus paisajes, fauna y flora, de sus culturas inabarcables y también, por qué no, de su insólita gastronomía.

Algo de eso debió sucederle al restaurador madrileño Sandro Silva cuando, tras años de veraneo gaditano mirando hacia la otra orilla, decidió franquear el Estrecho en compañía de uno de sus jefes de cocina, Giovanni Campoo Galea,

para descubrir los sabores infinitos del Continente negro. Exploraron tribus y mercados, recopilaron recetas ancestrales e ingredientes ignotos y por fin volvieron a casa con la idea de volcar todas esas sensaciones en un nuevo establecimiento gastronómico. Sandro y su esposa y socia Marta Seco lo bautizaron como Aarde, que en lenguaje *afrikaan* significa tierra. Y de eso va este restaurante que es la última dirección de moda en la capital española del casi infalible Grupo Paraguas.

Unidos en la adversidad

Los dispares hilos de la cocina africana están
reunidos por la hebra del ingenio”

ELISABETH LAMBERT

Madrid no es Londres ni París, ni siquiera Lisboa, donde el pasado colonial y la presencia de miles de emigrantes subsaharianos ha beneficiado la aparición de comedores etíopes, senegaleses o angoleños de autenticidad probada. Por estos lares las cocinas de la jungla o de la sabana apenas han tenido más representantes que algunas humildes tabernas donde el plato del día se mezclaba con improvisados conciertos de kora y percusión. Y es que, como bien señala Agnès Agboton en su imprescindible tratado *África en los fogones*, este tipo de locales “son comedores, pero también lugares de convivencia, espacios llenos de humor y de música”.

Todavía recordamos de tiempos pretéritos un par de direcciones como el Café Kilimanjaro o La Tagana, situadas en el barrio mestizo de Lavapiés, donde antaño aprendimos a comer guisotes especiados de nombres sonoros casi impronunciables como el chibu dien, el yássa de pollo, el máfé o el supu kandia. Platos humildes, reconfortantes y altamente especiados, a base de pollo, cordero, pescados secos, okra (o quingombó), ñame, mandioca, mucho tomate y cebolla y, sobre todo, un arroz autóctono de grano menudo y

corto, aderezado con profusión de chiles, ajo, pimienta, jengibre, cardamomo, nuez moscada, limón, aceite de palma o de cacahuete y hasta leche de coco.



Restaurante AardeAMPLIAR

“A pesar de toda la diversidad de África, sus cocineros están unidos en la adversidad: muchas regiones están sometidas a sequías salvajes y, cuando hay comida, el equipo para cocinarla es frecuentemente primitivo. Por consiguiente, los dispares hilos de la cocina africana están reunidos por la

hebra del ingenio”, nos explicaba entonces Elisabeth Lambert en su Enciclopedia de las especias, mientras nosotros aprendíamos a beber bissap (zumo de pétalos de flores), buy (zumo de la fruta del baobab) o agua de jengibre soñando acaso con horizontes lejanos.

Desde hace medio año, Sandro y Marta le han dado a los madrileños la oportunidad de sentirse como un explorador chic en ese novísimo restaurante que es ya el sexto de su triunfal emporio hostelero y quizá el último que abren en la Villa y Corte. Desde que, en 2017, vendieron el 40% de la compañía al Dogus Group de capital turco, sus planes de expansión futuros pasan por Dubai y Londres, a donde el matrimonio tenía previsto trasladar su residencia. ¿Se imaginan un Amazónico en Mayfair? ¿Y un Quintín en el Soho? Pues ya están en marcha los proyectos, con la ayuda de sus flamantes socios, que son dueños en la capital británica de enseñas prestigiosas como Zuma o Roka.

Con vistas a la Puerta de Alcalá

Aarde está situado en un espacio privilegiado

de un piso principal de la Plaza de

Independencia

Toda esa información me venía a la cabeza al franquear la puerta de este Aarde, que ocupa un espacio privilegiado en un piso principal de la Plaza de la Independencia con vistas a la Puerta de Alcalá: una de las zonas más en auge de la restauración capitalina, como ya explicamos hace algunas meses en esta misma sección con motivo del desembarco en Ramses del clan Arzak.

“Aarde es un homenaje a la tierra y a todas las riquezas que esta nos brinda y nos ha brindado a lo largo de la historia. Es la exaltación de la pureza y el respeto máximo por el producto. Con este concepto, Sandro y Marta han mirado al continente más misterioso y han vuelto al origen en tiempos, materiales, formas y recetas”, reza la web del establecimiento que había consultado previamente.



El restaurante cuenta con 800 metros cuadrados (Aarde)AMPLIAR

Con esas expectativas había acudido, invitado por un amigo, a descubrir una propuesta gastronómica que se define como “orgánica con guiños africanos” y que viene avalada por el extraordinario éxito que el Grupo Paraguas ha cosechado durante sus 15 años de actividad en esta ciudad: El Paraguas, Tenconten, Quintín Ultramarinos, Amazónico, Numa... y ahora Aarde.

Cerca de mil empleados, más de un millón de clientes al año. Una fórmula ganadora basada en el interiorismo espectacular, la clientela guapa, el servicio esmerado y –hasta ahora– una oferta culinaria más o menos previsible con resultados bastante aceptables. Tras el atrevimiento de Amazónico con su cuidado ambiente selvático y su mezcla de barra japonesa, parrilla y tandoori, Aarde es lo más radical que la pareja ha lanzado nunca. Y, aún así, eché de menos platos con más alma, sabores más extremos. Quizá este tipo de locales no sean para mí.

Del Grupo Paraguas

Un restaurante que hace homenaje a la tierra y a todas las riquezas que nos brinda con una propuesta gastronómica “orgánica con guiños africanos”

Y eso que no se puede hacer el menor reproche a cómo Cousi –el mismo estudio que diseñó Tenconten y Quintín– ha convertido una antigua galería de arte burguesa en un comedor trendy con guiños más o menos africanos. Barra, mesas altas, comedor o ese privado llamado La Cabaña (adivinen por qué)? La acogida es impecable y hay un tipo de espacio para cada necesidad ya que 800 metros cuadrados dan para mucho, empezando por una cocina abierta de la que salen, en bonitos platos rústicos y fuentes de cerámica tribal, esas recetas con indudable predominio vegetal que son aquí el santo y seña.

Desde el previsible carpaccio de remolachas, mizuna y albahaca hasta la refrescante ensalada de vitamina K (kale y espinacas) con croutons de garbanzo, pasando por el original ceviche de aloe vera, la primera parte dedicada a las hierbas es una declaración de intenciones tan loable como algo falta de sabor. En la misma línea sigue el apartado dedicado a las verduras al fuego, con el colinabo con atiekke marfileño –un couscous fermentado de yuca– y tamarindo o la lasagna de chingulugulu –una enorme seta africana de textura carnosa– con bechamel de soja como recetas estrella. ¿Dónde están las especias, las pimientas o los chiles?



Carpaccio de remolacha (Aarde)AMPLIAR

En el capítulo de mariscos, la presencia africana se diluye un poco en favor del culto al producto: gamba roja de Denia con mayonesa de ajo tostado; carabinero de Huelva al carbón; navajas gallegas con clorofila de celeri... Un thieboudienne (arroz roto) senegalés con verduras asadas nos devuelve al continente misterioso, antes de elegir entre pescados del Estrecho servidos en distintos escabeches (¡buena idea!) o un atún suavemente marinado en cerveza angoleña.

Sigue el Canal Comer en [Instagram](#), [Facebook](#), [Twitter](#), [YouTube](#) y [Flipboard](#).

¿Más proteína animal? ¡Venga! ¿Qué tal un tartar de bock con arándano silvestre? ¿O un pollo picantón al piri-piri sudafricano? He visto piri-piri lusitanos mucho más alegres y el zumo de naranja añadido en la salsa tampoco aporta demasiado. Los postres se debaten entre el culto calórico (baklava de pistacho y pera, Pastel de yuca y miel con chocolate), la

ensalada de frutas especiadas y el muy popular Xocolatl teobroma, que es en realidad una suerte de batido de cacao frío levemente especiado. ¡La próxima vez pido algo más adulto como el cremoso de café!, me digo al salir. Y es que estoy seguro de que el destino me traerá de vuelta, como suele pasar con estos restaurantes de moda. Además, la experiencia ha sido divertida, me quedan muchos platos de nombre rocambolés por probar y un surtido de cócteles africanizados que, en horario nocturno, pueden ser una pérdida.

Aarde

No cierra ningún día. Precio medio: 50-75 €

Dirección: Plaza de la Independencia, 10. Madrid

Teléfono: [+34 910 88 93 30](tel:+34910889330)