

LO ÚLTIMO gastronomía

Escribe: I. MUÑOZ OZORES



Foto: J. M. PRESAS

UN PANETTONE DE VICIO EN LA DUQUESITA



ILUSTRACIÓN: XIMENA MAIER

El barrio dulce

La renovada Duquesita lo demuestra: merendar ahora no es -sólo- cosa de niños y el madrileño **barrio de Justicia** lo sabe bien. Te invitamos a hacer el recorrido más anti-dieta que te puedas hacer idea.

Si Pulgarcito se volviera *hipster* y se encontrara por la zona, lo llevara claro: sus migas para encontrar el camino de vuelta a casa en la calle Fernando VI no tendrían sentido; la densidad de esquirlas de pan y bollos aquí es asombrosa. ¿Quién tiene la culpa? Justicia apunta a varios responsables, pero nosotros elegimos la nueva vida de **La Duquesita** (en el número 2) como punto de arranque. Cuando parecía que otro establecimiento tradicional bajaba el telón, coge **Oriol Balaguer**, uno de los mejores pasteleros nacionales, y la recupera. No sólo ha respetado su estilo principios de siglo (es de 1914) sino que ha aumentado el espacio y lo ha llenado de productos deliciosos como *croissants* (le acaban de dar el premio al mejor *croissant* artesano de España) y *panettones* con sello de la casa. Además, ha diseñado la tarta *La Duquesita* (con

texturas de chocolate) y ofrece pasteles, tartas, bombones... envueltos en cajas de Oscar Mariné que da pena tirarlas.

¡HAGAN COLA!

A su lado se mantienen con llenazo absoluto **Mamá Framboise** (Fernando VI, 23) y **Pomme Sucre** (Barquillo, 47) convertidas en clásicos con apenas seis años en escena. Pero pronto surge alguien más en juego: **Celicioso** (Barquillo, 19). Tienen otro espacio en Hortaleza, 3). Adherido al hotel Only You, en este local, firmado por Lázaro Rosa Violán, se pueden comprar dulces y panes, comer y beber sin miedo al gluten.

La afición a la merendola continúa en el restobar **Marujita** (Argensola, 15) donde alfajores, *cookies* o *tostados* de jamón y queso (todo hecho en casa) están listos para consumir. A su lado, en el 17, la panadería **La Flor del Pan** combina comida para llevar con panes y magdalenas horneados *in situ*.

Gracias al movimiento *cupcake*, esas magdalenas requetecursis, se ha recuperado otra confitería agonizante: la antigua Niza es **Sugar Factory Cupcakes** (Argensola, 24) con atmósfera isabelina y un diminuto salón de té. A dos pasos, en el 26, **La Panoteca** (corazón de masa madre) tiene un pan *de almazara* al que sólo quieres hincarle el diente.

Hagamos una concesión a Chamberí con dos apuntes: **Crustó** (Zurbano, 26), con panes, bollería y *brunches* deliciosos, y **Ascaso** (Zurbano, 25), con zona de degustación, un pastel ruso increíble, bollería y bombones.

Otra vez en Justicia, **Coffee & Roses** (Campoamor, 5) también te da de merendar y, antes de terminar, no podemos obviar lo orgánico del barrio: el supermercado **La Magdalena de Proust** (Regueros, 8) y el remanso de paz **El Huerto de Lucas** (San Lucas, 13), para nutrir tu despensa o tomar un *loquequieras* con cero elementos contaminantes. **TF**



LA DUQUESITA

Correrás peligro de adicción a sus panettones y croissants.



CRUSTÓ

Panes suculentos y un *brunch* famoso en el barrio.



SUGAR FACTORY CUPCAKES

Ambiente siglo XIX para magdalenas y tartas espectaculares.