

# Gran Clavel

## ODA AL MADRILEÑISMO EN LA GRAN VÍA

Texto: Luis Ramírez | Fotos: Gran Clavel y ORIGEN

La Gran Vía de Madrid luce espectaculares aceras, menos tráfico y una extraordinaria vitalidad urbana desde noviembre de 2018, cuando culminó su prolongada renovación. En uno de sus chaflanes más representativos, el "kilómetro cero" de la más que centenaria avenida que parte la ciudad en dos mitades, frente al Museo Chicote e integrado en la planta baja del Hotel Iberostar Las Letras Gran Vía (edificio de 1915), el Gran Clavel exhibe, en sus diversos espacios, una oda al madrileñismo y lo hace gracias a una oferta gastronómica para cada ocasión y cada hora del día y a sus diferentes y cuidados ambientes, como una Vermutería (espacio realmente mágico), un Bar de Vinos y una Casa de Comidas. En conjunto, resulta un entorno singular y especialmente cuidado, donde todo rezuma castidismo o neocastidismo, pues, como alguien apuntó, conviven lo vintage y lo chic.

### Una embajada de lo castizo

El concepto, que contó con el asesoramiento de Anson & Bonet, se puso en marcha hace poco más de un año y lo sintetiza así su chef, José Antonio Corral: "Como

reza en nuestra carta, queremos ser una embajada de lo castizo, tanto en nuestra oferta gastronómica como vitivinícola".

"A partir de esta filosofía -añade-, la propuesta se ha ido modificando en base a los que percibíamos que demandaban nuestros clientes, evolucionando desde un restaurante de perfil más gastronómico hacia una



auténtica Casa de Comidas, con menú diario y en la que ofertamos tradición y popularidad".

Por eso, la Casa de Comidas, respetuosa con las "viejas usanzas", solo está operativa a la hora del almuerzo y la propuesta, a 15,75 euros, se construye (cinco primeros, cinco segundos y cinco postres a elegir) a partir de las recetas más tradicionales de Madrid,



como la ensaladilla rusa, los callos o las judías con perdiz, finalizando con un postre de mousse de chocolate, macedonia o milhojas. El cocido madrileño se convierte en la estrella los fines de semana, cuando el precio del menú de mediodía sube hasta 21,50 euros.

Corral asegura que "nos gusta reivindicar recetas muy castizas como los callos o la ensaladilla, a la que he-

## La "Ola de Cambio" y el consumo responsable de pescado

Conviene recordar que el Hotel Iberostar Las Letras Gran Vía (donde ORIGEN celebró en diciembre la edición de su número 100 e hizo entrega de sus Premios 100 por 100 ORIGEN) es el primogénito de la nueva División de Hoteles Urbanos del Grupo balear, por lo que ha desarrollado el proyecto gastronómico Gran Clavel con un especial mimo, para convertirlo en un referente y modelo a seguir, a partir de la apuesta por proveedores locales y una cocina respetuosa con la sostenibilidad. Porque, en la línea de creciente acercamiento del turismo a la gastronomía, la autenticidad de la experiencia local se vive también a través de una gastronomía de calidad. José Antonio Corral destaca que "lo peculiar de este proyecto es haber efectuado una inmersión en la cultura

madrileña a través de su gastronomía enlazándolo con el movimiento Ola de Cambio que está impulsando Iberostar para contribuir activamente en la definición de un modelo turístico más responsable. En este sentido, Gran Clavel ha sido uno de los primeros restaurantes de la cadena en ofrecer en su carta pescado certificado". En 2018 fueron la primera cadena hotelera del sur de Europa en obtener la certificación de cadena de custodia de Marine Stewardship Council (MSC) y Aquaculture Stewardship Council (ASC), lo que acredita el firme compromiso con el fomento del consumo responsable de pescado. Así, en los diferentes menús se ofrece siempre como segundo bacalao al pil, elaborado con pescado de origen siempre sostenible, certificado por MSC.





mos dado un pequeño giro y, por supuesto, vermú de grifo de Madrid y gildas. En cuanto a vinos, copamos unas veinte referencias, de las que una buena parte son madrileñas”.

### Un genuino Bar de Vinos

Gran Clavel es también, de once de la mañana a una de la madrugada, un Bar de Vinos diferente, muy democrático y siempre dispuesto a abrirse a nuevos públicos. Aunque aspira a que estén presentes las diferentes zonas vitivinícolas españolas, tienen preponderancia los vinos de Madrid y los de La Mancha (para muchos, los “vinos madrileños de siempre”), pero también se ofrecen cavas y champagnes, generosos y dulces. Porque se trata de atender los gustos tanto de los aficionados más conservadores como de quienes se dejan llevar por un cierto atrevimiento a la hora de seleccionar sus armonías entre lo sólido y lo líquido.

¿Y con qué se pueden acompañar esos vinos? Pues con valores seguros, por ejemplo lulas y quesos, pero también diversas tapas y raciones, a las que se incorporan los llamados “clasicazos”, que van desde un sándwich de pringá a la “Hamburguesa de Madrid”, pasando por un Ramen de cocido.

En el Bar de Vinos apuestan también por las meriendas, concepto reinventado en los últimos tiempos en diferentes escenarios de Madrid y que nos lleva a los tiempos de “Fortunata y Jacinta”, a las pastas y el vino dulce. Pero se trata de otro tipo de meriendas quizá más contemporáneas, puesto que, desde el pasado otoño se proponen diferentes combinaciones de café o té con tarta, pincho de tortilla, montadito de paleta ibérica o sándwich mixto con los que reponer fuerzas o entablar conversación a media tarde.

## ¿Por qué Gran Clavel?

**La calle Clavel debe su nombre a una anécdota ocurrida en este lugar. Los reyes Felipe III y Margarita de Austria visitaban el pequeño convento de la Concepción Francisca con el Duque de Lerma, el alcalde de la villa y el Caballero de Gracia (fundador del convento). La intención de los reyes era pedirles las dos casas contiguas para ampliar el convento. El Caballero de Gracia se ofreció a regalar otra casa y el Duque de Lerma, por no ser menos, dijo que él daría un nuevo y amplio lugar para las monjas. Como no se ponían de acuerdo, la reina se agachó y cogió cuatro claveles de una mata que había en la huerta y entregó una flor a cada hombre, comprometiéndoles a que cada uno contribuyera a la ampliación del convento.**

**Así nos lo cuentan al menos desde Iberostar y “si non é vero, é ben trovato”.**



### La Vermutería, un espacio único en Gran Vía

Si hay un espacio que, por su ubicación y singularidad, define la esencia de Gran Clavel, no es otro que La Vermutería, que reivindica otra de las esencias hosteleras renacidas en Madrid en el curso de los últimos tiempos. Más allá de la apuesta por el vermú, representa, pegada a la calle, un buen punto de encuentro en la recuperada Gran Vía, esquina con la calle Clavel.

A partir de las ocho de la mañana, La Vermutería propone el más genuino desayuno madrileño a base de chumos, pincho de tortilla, tostadas o montadito de ibérico. Y, una vez superado este momento gastronómico, se suceden las posibilidades. Por ejemplo, tomar unas cañas de Mahou o esos vermús que dan nombre al espacio, acompañados de sugerentes tapas, es decir, porciones alimenticias tan castizas, genuinas del Foro, como bien seleccionadas.

Por ejemplo, quesos y embutidos procedentes del puesto de Octavio, en el madrileño Mercado de San Antón; encurtidos del vallecano Bombas, Lagartos y Cohetes; bocatas de calamares, pepitos de ternera, además de raciones que llevan el sello de madrileñas por los cuatro costados, como las patatas bravas, las croquetas de jamón, las albóndigas guisadas o la propia ensaladilla rusa. Permanece abierta hasta las doce de la noche.

El Gran Clavel ha creado escuela y hoy proliferan por toda la ciudad propuestas muy locales que antes resultaban hasta exóticas por lo escasas. Como apunta finalmente José Antonio Corral, “la Gran Vía nos ayuda a erigirnos como embajadores de Madrid; cualquiera que visite la ciudad está obligado a atravesarla, lo que nos ayuda a difundir nuestra esencia”. Y un hotel literario es el marco perfecto para desarrollar este homenaje de 360 grados al casticismo gastronómico.