

## Pasión por Tailandia



### Krachai

**Dirección:** Fernando VI, 11 (Alonso Martínez). Tel. 91 833 65 56.

**Tipo de cocina:** Tailandesa.

**Especialidad:** Vieiras al wok con verduras y salsa de ostras.

**Cierra:** Domingo noche.

**Precio medio aprox.:** 25 euros (sin vino).

**Fumadores:** Comedores separados.

> Un local cuidado y coqueto.

La hostelera Natalia Jumnaklap administra en Krachai una de las cocinas más llamativas de Asia, caracterizada por la fusión de sabores y aromas

Los tránsitos de la cocina tailandesa empiezan a resultar familiares a los madrileños. Necesitó su tiempo, pero la consolidación de Thai Gardens abrió la puerta a una de las cocinas más llamativas de Asia. Un torbellino de aromas, colores y sabores capaz de transformar la mesa en un mar de sensaciones encontradas y hacer de cada bocado un momento exclusivo, forjado entre el fuego de la guindilla, la inmensa alegría que aportan las hojas de lima, el exotismo de la galanga y el jengibre, o el sugerente juego de sabores que proporciona la presencia de las frutas tropicales en buena parte del recetario.

Sólo es una pequeña parte de las sensaciones que proporciona ese festival de emociones que rige los destinos de la cocina thai. Una cocina que, bajo nuestro punto de vista, se convierte en una deliciosa subversión de los valores culinarios que nos resultan familiares; la mesa al revés. Tenemos otras muestras del dietario tailandés. Algunas tan interesantes como Sukothai y otras tan incomprensiblemente prestigiadas como Sudestada. Hay de to-

do en los comedores de Madrid. El último en llegar ha sido Krachai, un cuidado y coqueto local abierto frente a la SGAE en la primavera pasada. Responde a la iniciativa de Natalia Jumnaklap, hostelera de padre thai y madre española, formada en Tailandia y crecida en fogones neoyorquinos.

El buen momento que atraviesa está plenamente justificado. La cocina de Natalia es de las que llegan avaladas por el sello de la autenticidad. La carta es fiel al recetario de siempre, aunque se revista del halo que distingue la cocina más refinada de las propuestas populares. Lo demuestra un sensacional plato de verduras -brécol, tirabiques, zanahoria, col china- con salsa de ostras, acompañado por unas vieiras salteadas que resultan superfluas ante la succulencia del plato. Una propuesta así es toda una declaración de intenciones, que se continúa con unos divertidos y logrados langostinos salteados con curry rojo y albahaca que administran los picantes con un equilibrio que llega a sorprender. Las entradas se mueven, sin embargo, en terrenos más esquivos. Aciertan con

el picadillo de pollo con hierbabuena, pero se equivocan con las hojas de lechuga de roble preparadas para convertir el picadillo en rollitos. El pastel de marisco tampoco es una opción particularmente emocionante.

La carta lo compensa con algunos currys de fusión, como los sorprendentes tallarines crujientes con pollo y caldo de curry amarillo, o el solomillo de ternera al curry rojo. Buenas propuestas que combinan raíces tradicionales con planteamientos actuales. ●

### Menús y vinos

Krachai propone dos tipos de menú: uno diario (13 euros) y otro de degustación (30 euros) que se estructura a gusto del cliente. La bodega de Krachai, en la que no falta una cerveza tailandesa, administra cinco o seis vinos por copas y se ajusta en volumen, pero debería dedicar más atención a los vinos blancos, incluidos vinos jerezanos como los finos y las manzanillas.