



# La Mafía se hace con Chueca

Cuando se cumplen 40 años del estreno de *El padrino*, qué mejor manera de rendirle homenaje que probando alguno de los mejores platos mediterráneos que han hecho de La Mafía Se Sienta a la Mesa uno de los restaurantes italianos más especiales de Chueca. Aprovecha para conocer al detalle su propuesta gastronómica trufada de guiños cinéfilos ahora que lo tienes a tiro de piedra en la calle Barberí de Madrid. Un restaurante que no podrás rechazar.

**TEXTO: JUAN TRINCADO**

Ya se sabe que nada hay más importante para la mafia que la 'familia'. Y uno no siente que forma parte del clan hasta que comparte mesa con algunos de sus más ilustres miembros en torno a los platos tradicionales de la cocina italo-mediterránea. Aquí directamente puedes ocupar su lugar y sentarte sin miedo en la silla de Michael Corleone, Calogero Vizzini o Luca Brasi, entre otros inclitos mafiosos cuyos nombres adornan las sillas del local, que nadie de la Camorra, la Cosa Nostra o la 'Ndrangheta va a pedirte ningún favor comprometido. Ni siquiera los Corleone, cuando se cumplen 40 años del estreno de una leyenda como *El padrino*, de Francis Ford Coppola, se van a molestar en colocarte una cabeza de caballo en tu cama. Como mucho, te endosarán una factura cuyo precio medio puede oscilar entre los 18 y 20€ por persona, porque ese suele ser el importe por comensal en La Mafía Se Sienta a la Mesa, uno de los últimos restaurantes en abrir sus puertas en el madrileño barrio de Chueca.

El responsable de traer hasta aquí esta sucursal de la famosa franquicia de restaurantes es el chef venezolano Ricardo Osorio, hostelero de dilatada trayectoria, que desde el pasado mes de diciembre ofrece la posibilidad de disfrutar de la mejor cocina mediterránea, siempre con un especial énfasis en la pasta fresca—elaborada en un obrador propio—y las pizzas, auténtica especialidad de la casa.

## LOS PLATOS DELLA MAMMA

En La Mafía Se Sienta a la Mesa podrás sentirte como un auténtico 'consigliere' recomendando a tus acompañantes cualquiera de las 16 especialidades de pizzas que pueblan su carta, desde las clásicas cuatro quesos, carbonara, marinera o margherita, a otras más especiales como la de pesto genovesa, parmesana, calzone reale o Bismark. Otra manera de disfrutar de la mejor pasta hecha como en casa es probando cualquiera de sus platos de pasta de grano duro o rellena, como los linguini a la albahaca o los raviolis de boletus y trufa, acompañada de exquisitas salsas caseras como la arrabiata, Don Vito (con crema de leche, pollo y virutas de parmesano) o Gran Peppone (con mantequilla, vodka y tomate), una apuesta segura.

Para todos aquellos que opinan que la cocina italiana es limitada, quedan platos como los huevos Maitena, los crêpes de jamón, tomate y emmental; el de pollo, bacon, champiñón y cebolla; la lasaña de carne o verduras; los canelones de sepia; y carnes como el solomillo de ternera con foie, los involtini de lomo rellenos o cualquiera de sus cremosos risottos y abundantes ensaladas. Todo regado con una carta de vinos que combina los mejores caldos italianos como el Lambrusco, Chianti, Moscato o

Sangre de Giuda con otros españoles. Para terminar con el mejor sabor dulce, clásicos infalibles como el tiramisú, la pannacotta o la sopa de chocolate blanco y yogurt con lluvia de frutas del bosque son apuestas seguras.

Y todo sin que tu bolsillo sufra las consecuencias de una buena comilona, porque en La Mafia Se Sienta a la Mesa te lo ponen fácil con sus múltiples menús: de lunes a viernes cuentan con un menú de mediodía a elegir entre 10 entrantes y 10 platos principales por tan solo 10,90€, y si acudes a cenar o en fin de semana cuentan con otro especial a 12,95€. Por si fuera poco, las noches de los fines

de semana también puedes dejarte caer para tomar tu primera copa y conocer su carta de cócteles en su sótano abovedado, una bodega de finales del XIX que suele contar con música en vivo y DJs. Lo dicho, un restaurante que nadie se resiste a rechazar.

➔ **La Mafia Se Sienta a la Mesa**

C/Barbieri, 15 · Tfno: 911 889 079

Horario: de 13 a 16'30h y de 20 a 0h.

V y S hasta las 3h.

[www.lamafia.es](http://www.lamafia.es)

**Madrid**





### ■ INAUGURACIONES

#### 'Fruendí'-'Stickhouse'

La nueva enseña dedicada a la cafeterías 'Fruendí', abrió el pasado 4 de abril un nuevo establecimiento en el camer de l'Església, número 155, de Calella (Barcelona), y lo hizo en cobranding con la italiana Stickhouse, cuya licencia en España pertenece a la limitada Stickhouse Bon. El nuevo concepto, ideado por la propia masterfranquiada de Stickhouse, Conxa Pouig, con ayuda de un socio, consiste en organizar el local mediante módulos que ofrecen distintos productos cada uno, de manera que se pueden cambiar en función del emplazamiento y la temporada. Las próximas aperturas de Fruendí se producirán fuera de nuestras fronteras, muy probablemente en EE.UU. y Sudamérica, aunque, posteriormente continuará en España, donde se continuará ofreciendo como complemento a las franquicias 'Stickhouse'.



#### 'La Fábrica-Museo de la Cerveza'

El madrileño Grupo La Fábrica ha ampliado su red de establecimientos con la apertura de una nueva cervecería 'La Fábrica - Museo de la Cerveza' el pasado día 24 de abril. El nuevo local está ubicado en la planta alta del C.C. 'La Gavia' de la capital, con 250 m<sup>2</sup> de superficie. La apertura ha supuesto una inversión cercana a los 400.000 €. De esta manera, la cadena cuenta actualmente con ocho establecimientos operativos, todos ellos en la Comunidad de Madrid y explotados por diferentes sociedades de los mismos accionistas.

#### 'Volapié-Casa del Volapié'

La andaluza Volapié Franchising inauguró el pasado día 6 de abril el tercer establecimiento de su enseña 'Taberna-Casa del Volapié' en Málaga, donde ya disponía de otros dos establecimientos propios. Esta nueva unidad cuenta con un local de casi 250 m<sup>2</sup>, repartido entre dos plantas, en la plaza Siglo de la capital de la Costa del Sol. Tiene capacidad para 120 comensales y una plantilla de 15 empleados. De esta manera, suma a las aperturas realizadas en lo que va de año en Almería y Sevilla, sumando un total de tres establecimientos operativos.



#### 'La Mafia'

'La Mafia se Sienta a la Mesa', enseña gestionada por La Mafia Franchising, inauguró el pasado día 12 de abril su décimo restaurante en la Comunidad de Madrid en la calle Imperial de la capital. El local, que antes estaba ocupado por un establecimiento de droguería y cosmética 'Gilgo', cuenta con 400 m<sup>2</sup> y capacidad para atender a 100 comensales. Se trata de una franquicia explotada por Ristorantia, que ofrecerá la oferta de gastronomía italo-mediterránea de la cadena.

#### 'Qué Pastaf'

'Qué Pastaf', la enseña especializada en platos de pasta en formato take-away y gestionada por Caman Restauración inauguró tres nuevos locales durante el mes de abril. El primero de ellos se puso en marcha en franquicia el pasado día 12 en el C.C. 'Salera', de Castellón, convirtiéndose así en la primera unidad de la cadena en la Comunidad Valenciana. Por contra, la compañía ha preferido realizar su desembarco en la Comunidad de Madrid a través de un establecimiento de gestión directa, que abrió sus puertas el día 20 en el C.C. 'Parquesur', de Leganés. Una semana más tarde se puso en marcha el segundo 'Qué Pastaf' en Murcia, en este caso en el C.C. 'Thader'. El local será gestionado por el mismo franquiciado responsable del establecimiento inaugurado el pasado mes de septiembre en el centro de la ciudad. Estas aperturas se unen a los tres locales propios que la cadena explota en Barcelona y las franquicias de Murcia y Sevilla. 'Qué Pastaf' prevé abrir quince unidades en 2012.

