



Krachai

Un restaurante tailandés, seguro de su autenticidad, que se comunica mediante aromas seductores y buen servicio.

◉ LUIS CEPEDA

FERNANDO VI, 11 (Alonso Martínez). Tel. 918 33 65 56. Cocina tailandesa. Barberechos saltados al curry rojo. No cierra. Parque próximo (plaza de Barceló). Fumadores y no fumadores. Precio medio aprox. 25 €.

Tailandia, antiguo reino de Siam, es el único país del sureste asiático que jamás fue colonizado por alguna potencia europea. Esta singularidad —instalada en una inteligente balanza diplomática con franceses y británicos— ayudó a consolidar una gastronomía menos alienada que la de sus vecinos. Krachai (nombre de una raíz habitual en la cocina thai, similar al jengibre) es la flamante experiencia hostelera de Natalia Jumnaklap y An Gelo de Michele, un matrimonio tan cosmopolita que acumula cuatro nacionalidades entre sus ancestros y despliega un universo gastronómico exótico, inusualmente honesto en el marco de la cocina étnica.

En un escenario que condensa minimalismo y desmesura, asistimos a un diálogo sostenido y cabal con productos cercanos y elaboraciones distantes. El cerdo no tiene cabida en la carta por arbitrio personal de la propietaria, que no tolera ese tótem alimenticio thai, mientras dispensa bastante devoción al pollo de corral. Es, así, muy reconfortante el sólido caldo de curry con pollo y tallarines crujientes de huevo, al estilo de la



El curry tailandés

El curry llegó a Tailandia desde India, pero allí se prefiere su elaboración con leche de coco, a la que se añade lima, *lemongrass* y jengibre azul, además de chiles rojos o verdes. El resultado es una pasta, en lugar de un polvo, como el curry indio. En Krachai hay una carta de currys con especialidades como las cocochas al curry amarillo, el pez limón al curry verde o las tiras de solomillo al curry rojo estilo *panaeng*.

► lo que vimos

El ambiente. La proximidad de la SGAE favorece la frecuencia de músicos y cineastas adictos a sabores remotos.

La carta. El curry y el pollo de corral parecen *leitmotifs*, pero la lectura detenida de la carta sugiere mucha más versatilidad.

La atención. El servicio oriental es reverente en las formas y gana por goleada al término medio nacional.

El vino. La carta gestionada por Juancho Asenjo depara blancos propicios, como el argentino Urban Uco Torrontés (18 €) o el italiano Pieropan (24 €).

región norteña de Chiang Mai, y hay especialidades *massaman* (de la mayoría musulmana del sur de Tailandia), con crujientes tempuras vegetales, aromáticas brochetas con salsa de cacahuete o saludables saltados al wok. El menú del día (13 €), con dos platos, postre y bebida, o el recreativo menú degustación (30 €), de 12 platos, sugieren aproximación o inmersión. A los postres, una rica amalgama de arroz glutinoso con mango, envuelta en pasta *brick*, que aguarda un título más estimulante.