

## El Chiscón, qué gran equilibrio

Escrito por Fernando Saiz

Domingo, 03 de Abril de 2011 20:57 - Actualizado Viernes, 12 de Junio de 2015 16:22

---



**Restaurante** El Chiscón. Castelló, 3 (Madrid)    **Precios.** Alubias pintas con papada, 14 euros. Faisán en escabeche, 12. Mollejas con bogavante y setas, 18, Ensalada de carpaccio de pulpo, 14. Fideuá de berberechos y langostinos con setas, 20. Bacalao ajoarriero, 18. Carrilleras de ternera, 17. Torrija-brioche con espuma de natillas, 6,50. Sorbete de naranja amarga al Jack Daniels, 6,50.

Puntuación comida:

**7,50**

.

Puntuación precio

:

**7.**

Relación comida/precio

:

**7,25**

.

El Chiscón es de esos sitios tradicionales en los que es fácil sentirse bien. Pertrechado con su sonoro nombre (chiscón es un local o un aposento pequeño) lleva treinta y tantos años dando de comer en una esquina del barrio de Salamanca de Madrid y en ese tiempo no se ha quedado quieto. Su carta está en constante renovación y su laboratorio de ideas de difusión

## El Chiscón, qué gran equilibrio

Escrito por Fernando Saiz

Domingo, 03 de Abril de 2011 20:57 - Actualizado Viernes, 12 de Junio de 2015 16:22

---

gastronómica también bulle: lo mismo crea un certamen literario que se inventa unas jornadas para cocineros aficionados u organiza cenas especiales con música.

El ambiente, ligeramente aburguesado, y la decoración, que mezcla pinceladas francesas y toques castizos, también contribuye a la calidez del restaurante. Y dispone de una página web decente, lo cual es un detalle de agradecer. Otro día hablaremos de la incuria en tecnología de la información de muchas de nuestras casas de comidas.

Pero el punto fuerte de El Chiscón no es ni su espíritu de innovación ni su agradable local, sino su comida. Aquí se come sólido y bien. La base son especialidades españolas de amplio recorrido (las alubias pintas, las alcachofas a la cordobesa, los callos, el bacalao ajoarriero, las croquetas, la menestra, la merluza en salsa verde, los chipirones en su tinta, el Villagodio) que se ejecutan con gran equilibrio y un punto de ligereza muy contemporáneo.

Los precios también son equilibrados. La mejor relación calidad/precio es un menú al que llaman Pequeña Carta en el que puedes elegir un primer plato, un segundo y un postre (seis posibilidades en cada uno de ellos), por 26 euros IVA incluido. O sea, que si incluimos vino (la carta es bastante apañada, y se pueden tomar vinos por copas) y café la cosa sale por treinta y pocos euros por cabeza, que teniendo en cuenta la calidad, la cantidad y la diversidad de la oferta es un precio muy competitivo.

Si uno opta por la carta normal, derrapas hasta los cuarenta y cinco euros o un poco menos si te sujetas a la hora de elegir. La casa te permite pedir medias raciones en algunos platos, lo cual es también una posibilidad de ahorro, pero aquí el precio aparece gravemente penalizado (solomillo de buey, 23 euros; media ración, 16: pardiez, bonita clavada). Nunca entenderé por qué una media ración debe costar bastante más que una entera.

El Chiscón es por tanto un sitio donde se come bien a un precio razonable. Que no es paja, como dirían los clásicos.

Factura para dos, con cerveza y agua mineral, 58,00 euros.