



CRÓNICAS
DE PAGANINI
**EMILIA
LANDALUCE**

Ayantar, altísima cocina de otra época

El doctor **Farré**, nuestro cardiólogo más eminente salvó la vida a mi padre de las fibrilaciones ventriculares, hasta que, después de la pandemia, decidió retirarse a sus 75 años. Como es lector incansable y un estudioso, se puso a escribir novelas para acallar ese hambre de resolver vidas que supongo que los médicos dejan de alimentar cuando se jubilan. Al doctor Farré hay que hacerle siempre caso en los dos asuntos primordiales de la vida: lo

que tenemos en el pecho y lo que nos metemos en la barriga, esto es, comer y beber. Llevaba tiempo recomendando el restaurante Ayantar, en San Francisco de Sales, 41, a tiro de piedra de la Jiménez Díaz, donde el cardiólogo se ha dejado parte de su vida. Por fin pudimos coordinarnos, porque **Rosa** tiene El Hormiguero y yo los cierres de LOC. Acaba de publicar el doctor su última novela, *La losa de un secreto*, un relato intergeneracional que va desde la revolución de Cataluña en el 36 hasta las postrimerías del COVID. Yo se la recomiendo porque además es una auténtica guía de restaurantes.

Nos presentamos Rosa y yo puntuales, ella con la pretensión de no beber para evitar dolores de cabeza. Si se mojó los labios cuando abrimos el Laurent-Perrier rosado con el que combinamos los entrantes que, claro, pidió él: lascas de foie con pan de cristal, una ensalada de cangrejo de río (27 euros) que estaba



El bacalao al pil pil de Ayantar. EM

impresionante, unas alcachofas con cola de carabinero (9 euros la unidad) y unas colmenillas rellenas de foie, fuera de carta, que eran una maravilla. Para entonces, el doctor había ordenado descorchar los dos tintos con los que iba a agasajarnos –qué bien que Rosa CASI no beba–:

Hermitage La Chapelle y un Vega Sicilia Único que, qué les voy a decir, era una reserva especial del gran Mariano García. De segundo compartimos mollejas y una urta al vino tinto que estaban a la altura del resto de la comida. No sé lo que costó porque el doctor Farré y su mujer, también Rosa, nos invitaron junto a **Vanessa**, una nefróloga de gran talento de la Jiménez Díaz. Y, por supuesto, se había traído los vinos de su bodega.

De postre, una tarta de manzana homenaje a Las Cuatro Estaciones, aquel restaurante que estaba muy cerca de Ayantar. Me aventuro a decir que, sin el vino, le debió de salir a unos 80 euros por persona y que, si ustedes van y piden la carta con un buen tinto –los hay buenos de 30 euros y el célebre **Custodio** de Zalacaín estaba sentado en la mesa de al lado–, no les saldrá por más de 100. ¿Mucho? Ayantar es un restaurante de altísima cocina de otra época.