

El vuelo de Cosme

FUENTE: LA REPUBLICA

Sabado, 14 de marzo de 2015 | 8:51 pm



Cuando se abre un restaurante nuevo y la gente regresa más de dos veces en un mes, hay lista de espera y cola en la entrada, es que algo está saliendo bien. Este es el caso de Cosme, donde el chef James

Beckemeyer hace de las suyas.

Hemos confesado varias veces que estamos cansados de esos canchones y salones gigantes con cientos de mesas y cartas extensas. Que una buena idea es detenerse y observar las nuevas tendencias en tamaño, menú y atención. Cosme es, a nuestro parecer, el tipo de restaurante que Lima pide a gritos: pequeño, de líneas simples, sin poses ni pretensiones. Es comida de casa, de cuando éramos pequeños, pero con un pequeño twist de juego y travesura. Además tiene carta del día y respeto por el ingrediente.

El concepto es redondo, desde el nombre que evoca a los maltratados gallinazos tan típicos de Lima, pasando por las fotos de Evelyn Merino Reyna que retratan una capital desde los cielos, los techos de botellas y la pared de chapitas recicladas, las mesas de madera y triplex, hasta las aguas frescas ligeramente gasificadas que se ofrecen de entrada: las hacen en casa, hay de muña, menta, una que parece Fanta pero es más rica y de granadilla, nuestra favorita. La idea, cuenta James, es que la gaseosa pase a segundo plano. Si la piden se la van a servir, pero con una de estas sodas, se ahorran la botella y baja el azúcar. Todo encaja.

Vamos a comer y divertirnos. Berckemeyer ha armado la carta y hoy la ejecuta con el apoyo del chef Daniel Sologuren, con quien prueba y experimenta en las cazuelas.

Comenzamos con las croquetas y probamos dos tipos. Las primeras son las de toda la vida: un amasijo de recuerdos hecho con quinua, jamón y grana padano, que evoca a un arancini,

cercano a ese mejunje de arroz que papá freía en las noches de infancia limeña. No tiene sentido, pero cuando lo muerdes, todo encaja. Potente, sabrosa y animada por una salsa ligera. La segunda, más española, es también bastante agradable, pero tira para el concepto tradicional: es más jugosa, con salsa dentro.

Luego, llega la mazorca. Un choclo entero para morder bañado en queso de cabra y salpicado de ají. Acá ni intenten con el tenedor, la cosa es meter el diente y gozar. Un tiradito de pesca del día, amenizado con palta y quinua para el crocante y el clásico bun, esta vez de panceta de cerdo, con nabo encurtido y salsa algo picante: tierno, generoso y con un pan manejable y ligero, que casi desaparece y no invade el paladar.

Para darnos un espacio entre primeros y segundos, vamos con un ramen: de sabor intenso, cargado, sabroso. La textura jabonosa se logra con un fondo que se cocina por 24 horas (queda bastante gelatinoso) y los fideos ramen que se cuecen solo por dos minutos. Luego viene lo fuerte: un guiso de pato con tintes norteños que lleva loche, chicha de jora, cerveza, y se acompaña de un delicado ají de pallares enteros.

Acabamos esta fase con el estofado de lentejas con costillar. A ver, la carne cocida en su punto, pero baja de sal, asumimos que por la intensidad del jamón de jabugo que acompaña las menestras. Sin embargo, las lentejas estaban demasiado potentes y a nuestro entender mataban a la carne. Hay que seguir buscando el camino correcto, es cuestión de darle un par de vueltas. Quizá comenzar a servir el guiso en plato hondo sería buena idea.

Para cerrar, los postres. Compartimos tres: Primero, el limón del convento, con recuerdos a pie de limón. De manjar blanco, suave e intensa crema cítrica con limón confitado, como ese que va dentro de las tejas clásicas. Luego, un sánduche de chocolate con helado de cookies and cream hecho en casa. Y nuestro favorito: La paleta de chocolate y menta, tan delicada como un after eight. Hay que volver.