



DE LA RIVA

Veterana casa de comidas donde se verifica a diario la honradez y la naturalidad de la cocina modesta. **◻ LUIS CEPEDA**

COCHABAMBA, 13
[Colombia]. Tel. 914 58 89 54.

Cocina casera. Cachetes de merluza. Sólo comidas de 13.00 a 18.00. Cierra noches, domingos y festivos. Aparcacoches. Fumadores. 48 €.

Debe ser el único restaurante acreditado de Madrid que no usa menú escrito y todavía recita sus especialidades de viva voz. La carta de platos nos llegó de Francia a mediados del siglo XIX y la adoptaron los restaurantes de postín y algunas casas de comidas, al mismo tiempo que los precios fijos. Hasta entonces, las elaboraciones de cocina se contaban al cliente de palabra, mencionándose luego un precio que el comensal tenía derecho a negociar, determinando el tamaño de la ración o proponiendo que se quitara algún ingrediente.

Cuando el matrimonio formado por Daniel y Obdulia de la Riva fundó esta taberna, en 1932, sus prestaciones eran negociadas aún: se preparaban potajes, sopas y algún guiso sencillo para los menestrales de la zona, como complemento a las tarteras que traían de casa como condumio principal, y se cobraba el extra, la bebida y el recalentado. Por De la Riva ha transcurrido la dignidad y



◻ CONGRIO EN SALSA VERDE

DESPUÉS DEL COCIDO Y LOS CALLOS DE LHARDY, es muy probable que el plato que más resiste en la oferta de un restaurante de Madrid sea este congrio en salsa verde. Comenzó a servirse en 1932 en el primer domicilio de la taberna De la Riva de la calle de Niebla, con una receta de origen arandino. Nunca se descabalgó de su oferta, por su demanda permanente.

LO QUE VIMOS

- 6,0** **EL AMBIENTE.** Recinto tradicional de casa de comidas con proximidad, parroquia fiel, bastante bullicio y cierta sensación de hacinamiento. Bar de antesala y sobremesas prolongadas de café, copa y baraja.
- 7,0** **LA CARTA.** No existe carta escrita, sino platos de confianza que se cantan, con buen producto y elaboración resolutive. Aunque no se mencionan las tarifas, tampoco se producen sobresaltos.
- 7,0** **LA ATENCIÓN.** Trato familiar y distancia corta en clave de tabernero por parte del dueño. Buena compenetración con cocina y ritmo eficaz del personal subalterno.
- 6,5** **LOS VINOS.** Oferta suficiente. Apertura de un botellón diario espectacular (27 litros) de Bodegas Jesús del Nero, de Chinchón, a un precio bastante razonable (9,80 €).

el tono familiar de la hostelería madrileña, y es un prodigio que perdure. Hace unos meses que José Morán tomó el relevo a la desaparición de Pepe, el yerno de los fundadores, y se ha planteado pocas modificaciones. Sólo da servicio a mediodía, como toda la vida, pero por fin toma reservas de mesa, a las que su antecesor era renuente. Los guisos de cuchara y las verduras del día son preámbulos de pescados en plenitud como la raya, el besugo o el chicharro, con sus escuetos aliños; el pecho de ternera, la paletilla o la pepitoria te devuelven la esencia y la sustancia castiza. Su plena subordinación al mercado diario garantiza el festín.