

Dolce Vita,

*la perla de Coslada,
un deleite para los cinco sentidos*

La primera impresión al entrar en el restaurante Dolce Vita es un aire fresco que huele a distinción. Y es que la filosofía de este rincón diferente está impresa en la expresión que le da nombre, Dolce Vita, una vida dulce, de exquisitez y satisfacción, una filosofía de vida que se germinó en la Italia de los años 50. Que ahora Juan José Palencia, gerente y maître de este rincón gastronómico, ha trasladado a su restaurante ofreciendo creatividad en la cuidada cocina y exquisitez en el trato, vistiendo cada milímetro de este restaurante de glamour, y lo más increíble de todo, accesible para todos los bolsillos.

El restaurante Dolce Vita, se alza entonces como algo diferente y atractivo en Coslada. Juan José Palencia, tuvo claro el nombre con el que lo bautizarían, “el concepto de la Dolce Vita hace referencia a la buena comida, el buen beber, vivir la vida como si cada día que te levantas fuera el último”. Glamour es lo que transpira el restaurante, impregnado en cada rincón de este diamante de la gastronomía. En definitiva se trata de ofrecer un ideal de lujo accesible, “la Dolce Vita es como una vida maravillosa, todo lo mejor que te puede ofrecer un restaurante” nos confiesa Juan José.

Pero esta idea de lujo, no está reñida con ningún bolsillo. La variedad y diversidad son dos protagonistas presentes en el Dolce Vita, variedad de platos, de productos y de precios, una forma de llegar a todos los públicos y ofrecerles una gran calidad tanto de servicio como de producto, por un precio nada desorbitado.

Tentaciones de la carta

Y es que esa variedad y diversidad queda representada sobradamente en la cocina del Dolce Vita. El gerente y maître de este restaurante, Juan José Palencia, ha viajado por distintos lugares del mundo adoptando impresiones e ideas de los platos más atractivos que encontraba en su camino, para trasladarlas a los platos que confeccionan. Uno de los lugares donde más inspiración ha encontrado ha sido en Italia, “hemos estado recorriendo varias zonas de Italia y nos hemos quedado con la cocina italiana creativa, un

ejemplo puede ser Tagliatelles con Bogavante, Lasaña de rape, verduras y langostinos con aceite verde. Son platos que no sueles encontrar, como los Raviolis rellenos de crema de pesto con salsa de gorgonzola. Los platos de tendencia italiana se confeccionan con conceptos de cocina italiana, dentro de lo que la gente pide, pero ofreciendo algo diferente, con creatividad y sin que suban su precio” nos explica Palencia. Por tanto, este viaje cultural-gastronómico le ha servido para ofrecer platos típicos pero con una presentación diferente. Y esta filosofía se ha extendido a todos los platos de la carta, “tenemos muchos platos, por eso el tema de cocina mediterránea y no cocina italiana, porque nosotros lo que queremos es coger el concepto de toda la cocina desde Portugal, España, Francia e Italia”, y ofrecer algo más allá de lo que se acostumbra a ver, una cocina creativa, innovadora y diferente. “Por ejemplo: muy típico en Francia es el foie, pues aquí uno de los platos estrella que pide mucho la gente, es el Foie a la plancha con una salsa dulce de Pedro Ximénez, acompañado de pan tostado y un ligero toque de nata líquida; es un plato que le gusta muchísimo a la gente. Luego otro plato estrella, es el Bacalao asado con sabayón de ajetes y gambas gratinado con crujiente de ajo sobre salsa de pimientos de piquillo, también espectacular. Otros platos estrellas con conceptos diferentes, son las Croquetas de vieiras y langostinos, la Ensalada templada de pulpo y gambas con vinagreta de módena, o la Ensalada de medallón de salmón ahumado relleno de Kiwi, con aliño de naranja. Son platos que llaman mucho la atención, entre otros tantos. Hay en carta unos 80 platos diferentes, entre entrantes, ensaladas, platos de cuchara,



Sabores auténticos

Fotografías Clara Valtés.



▲ Juan José Palencia, gerente y maître del restaurante Dolce Vita.

pescados, carnes, pastas, arroces y postres. Me encanta tener una carta con tantas referencias. Así nunca te cansas de comer en mi restaurante”, dice Juan José. Estas exquisiteces para el paladar comparten carta con platos menos elaborados pero con igual calidad y presentación.

Sello de la dieta mediterránea

Y si lo que quieres es degustar un plato típico de la dieta mediterránea, entonces decántate por uno de los diversos arroces, muy variados gracias a la carta tan amplia y variable en productos. “Contamos con un Arroz de magret de pato y setas, un Arroz con Carabinero, Arroz de verduras, Arroz con cigalas... Una vez que tenemos el género aquí, jugamos con él, hay ahora mismo como siete u ocho tipos de arroz, y no hay que encargarlo cuando vienes a comer” asegura Juan José.

Y todo por un precio mucho más asequible de lo que al ver este tesoro de Coslada podría parecer, la diversidad también está presente en el precio y Juan José así lo asegura, “aquí hay platos que valen siete u ocho euros, por ejemplo las pastas cuestan ocho, nueve euros, o lasañas. Hay platos de carne como los Escalopines de solomillo ibérico con salsa de

boletus y setas, que vale 14 euros, y con este plato y una crema de verdura de primero, o una ensalada para compartir, ya se come o cena. Y con el pescado es igual, hay pescados desde 12, 13 euros hasta los más caros, que pueden costar unos 30 euros. Eso sí, el pescado viene todos los días fresco, es de primera calidad. Tienes también parrilladas de marisco, que son platos más caros por la calidad y coste del producto. Todo depende de lo que se pida, hay platos de todo tipo, con un precio adaptado a todos los bolsillos”, reflejo de esto son los menús. Para las comidas el Dolce Vita ofrece cuatro menús distintos: Menú mediterráneo de 9'50 euros y Menú italiano también de 9'50 euros, cada uno con platos típicos italianos o mediterráneos, tanto de primero, segundo, y postre. También está el Menú vegetariano de 13'90 euros, y un Menú de ejecutivo, algo más elaborado y ofrece más guisos, por un precio de 13'90 euros. Además de los platos de la carta. Y para CENAR cuentan con el Menú de Carta, en el que el cliente puede elegir entre unos 50 platos de toda la carta por un precio de 24'50 euros, con vino de Ribera del Duero y todo incluido. Como alternativa a este menú, los clientes podrán elegir todas las noches entre un Menú Italiano y uno Mediterráneo, de 12'50 euros, con diez platos de primero y diez platos de segundo para elegir, con la opción de compaginarlos.

▼ Tournedo de buey con foie de oca y salsa de vino de Oporto.



▲ Medallón de salmón ahumado relleno de ensalada de langostinos y kiwi, con aliño de naranja.

■ Sabores auténticos



Tesoros líquidos

La bodega del Dolce Vita, también presume de categoría, este es otro de los lugares donde se encuentra diversidad tanto en el producto como en el precio. Tras dejar de lado los caldos de importación, salvo los más conocidos como el Mateus Rose de Portugal o algún Borgoña francés, Juan José Palencia lo tiene claro **“no nos hacen falta vinos importados. En España están los mejores vinos del mundo. En vinos no nos gana nadie. Por eso, casi toda la carta está basada en todas las provincias de España, desde Madrid, Cuenca, Andalucía, La Rioja, Ribera del Duero... Tenemos vinos desde 10 euros, hasta vinos de 300 euros, pero el concepto de tener mucha variedad de vinos, es porque yo creo que a la gente le gusta la variedad. Me aconsejaron amigos hosteleros, que que no tuviera una Carta muy extensa en vinos para no volverme loco, y tenían razón, pero es superior a mis fuerzas. Me apasiona el vino y tengo más de 100 referencias. La política del restaurantes es tener muchos vinos y a un precio muy asequible, preferimos ganar poco dinero con el vino, pero que rote mucho. Me encanta ver a la gente disfrutando en mi restaurante”**.

Deleite también para la vista

La decoración es el entorno mágico que pone la guinda final, encumbrando al Dolce Vita como un placer para todos los sentidos. En este restaurante se cuida hasta el último detalle, y eso se ve reflejado en cada rincón del espacio. **“La decoración del restaurante la hizo una empresa especializada, ellos son noruegos, y tienen muchos locales de este tipo por la zona de Chueca. Yo quería un sitio diferente, y en Coslada no había**

nada como esto. Desde las sillas del restaurante hasta las paredes son de diseño” explica el gerente del Dolce Vita. Al entrar lo primero con lo que nos encontramos son los salones del restaurante (uno de ellos haciendo gala de una atractiva chimenea estilo zen), una disposición pensada para mostrar desde el principio lo que ofrece este rincón gastronómico, un restaurante para comer o cenar tranquilamente. Detrás de ellos encontramos la barra, sin centrar la atención en ella está pensada para otorgar comodidad a aquellos clientes que tuvieran que esperar su mesa.

Celebra aquí tu ocasión especial

Como ves el Dolce Vita no es sólo un lugar donde poder comer a diario, aquí podrás celebrar esa velada especial que tanto te gusta, los acontecimientos y celebraciones familiares como comuniones y bautizos, y los eventos empresariales que tengas que organizar. Cuentan con un equipo audiovisual con ordenador y un equipo de audio con micrófonos disponible para todo cliente que lo solicite. Y si lo que necesitas es un lugar donde celebrar una comunión, el Dolce Vita es tu lugar, según explica Juan José Palencia, en los bautizos ofrecen a los padres **“un cheque regalo de 150 euros de Prénatal, y en las comuniones entregamos una bicicleta”**. Y otras de las soluciones que ofrece el Dolce Vita es el menú, **“les entregamos una carpeta con 13 o 14 menús confeccionados por nosotros para que estudien cuál les interesa. Pueden variar lo que crean conveniente, les damos una orientación y ellos deciden lo que quieren”**, explica Juan José.

El Dolce Vita lo tiene todo, la diversidad es su filosofía y el glamour es su identidad, ¿a qué estás esperando? ■

Dolce Vita

Dolce Vita. C/ Venezuela, 1. Coslada.
www.dolcevitacoslada.com. Reservas: 91 673 62 79. 91 673 52 68.
reservas@dolcevitacoslada.com.

