

Cosme, un lugar necesario

15 de Febrero del 2015 - 12:32 | Lima – DIARIO CORREO

Por Javier Masías [@omnivorusq](#)

Lima es una ciudad curiosa: tiene excelentes espacios de alta cocina y lugares en los que se puede comer maravillosamente por treinta nuevos soles. Hace falta establecimientos de rango medio que se preocupen por tener buena cocina y atmósfera a precios razonables, en entornos divertidos. Por eso, el último esfuerzo de James Berckemeyer, secundado por Daniel Sologuren en la cocina (el mismo de La 73), es tan interesante como necesario y encuentra, quizá por golpear primero, varios elementos que lo distinguen.



El primero, una arquitectura tan entretenida como consciente, que incorpora un discurso ecologista que en ningún momento se siente forzado.

Segundo, una atmósfera distendida, para comer o picar, con una carta breve de veinte platos que irá cambiando con frecuencia, al menos al comienzo. Tiene tres semanas de abierto y ya han impreso dos hasta ahora.



Tercero, hacen sus propias gaseosas (S/.9), y si bien tienen también las comerciales, no las ofrecen. Evidentemente, con la alternativa a la vista de sabores propios, mucho más ricos y refrescantes -albahaca y kión, tomillo y limón, entre otros- no tiene ningún sentido hacerlo. Por un extra le añaden una dosis de pisco (S/.21 en total), pero para el que tenga ganas de alcohol, mejor es optar por la coctelería de la casa. Brebajes fáciles de entender y disfrutar, ligeros y deliciosos, como casi todos los platos del local. En este apartado son doce opciones, algunas interesantes por su puesta en escena como “el caleta” (S/.26) y “la hora del té” (S/.22).

Cuarto, hay un esfuerzo notorio por hacer una panadería sencilla pero de calidad, toda hecha en casa. Para empezar, ofrecen un pan de masa madre muy rico a precio razonable (S/.6).

Quinto, una carta fresca, clásica, con mucha técnica y trabajo, pero en la que el esfuerzo no se nota.

Entre las entradas, muchas pueden compartirse y todas las que he probado son deliciosas, a pesar de que en algunos casos habría que revisar ciertos rasgos que le quitan coherencia. Por ejemplo, el “pulpo sellado” con pesto de quinua y palta (S/.33) anuncia la presencia de aceitunas, pero no se sienten -otra cuestión de nomenclatura: el pulpo está perfecto, pero no está sellado-. Recomiendo con entusiasmo el tartar de vegetales grillados -berenjena, zuchini, zanahoria, cebolla y palta en frío a S/.19-, muy refrescante y cada uno en su punto. También una de las mejores sopas ramen (S/.32) de la ciudad, que preserva la textura jabonosa característica de la pasta.



Lo mejor y más interesante son los fondos. Hay variedad suficiente y buena calidad en los ingredientes. Para empezar, la pesca del día (S/.39) es verdaderamente de ese día, contrariando lo que ocurre normalmente en la mayoría de locales de ese precio, por lo que no es raro que se acabe. La sirven con un curry estupendo sin la complejidad de los de Rafael, o el balance de los de Matria, pero con un interesante juego de intensidades debido a una extraordinaria adaptación local: han añadido ajíes peruanos, de modo que pica en diferentes partes de la boca y de diferente manera, construyendo una experiencia inédita. Es verdad que es más profundo que complejo, pero también que es riquísimo y, en su simplicidad, muy original. La cazuela bourguignon (S/.36) resulta canónica salvo porque la acompañan con arroz, le añaden choclo bebé a la preparación y la panceta está presente solo en la salsa. La carne, asado de tira nacional, es excelente, y a pesar de que la salsa quizá tiene la acidez un poco pronunciada, funciona muy bien.

El arroz Cosme (S/.35), una reinención del arroz a la cubana, es contundente y variado, y está destinado a ser uno de los favoritos del público, pero es el pato guisado con loche, jora y cerveza negra (S/.44) el que más brilla en la carta. El pato no lleva culantro, pero habla claramente el lenguaje de la costa norte; mientras que la guarnición, un ají de pallares, sabe plenamente a la zona sur, de Ica concretamente. Una bonita combinación, muy gratificante en la boca.



Los postres que he probado han sido todos buenos, coherentes con la experiencia casual que plantea el local. Como en el resto de la carta, tienen guiños a la alta cocina y preparaciones muy técnicas o muy laboriosas, puestas al servicio de clásicos locales y globales de la cocina confortable. Por ejemplo, los limones de convento (S/.17), rellenos de mouse de pie de limón, con sífon de manjar y espuma de almendras, o el coulant de lúcuma (S/.22), es el sueño de muchos cocineros hecho por fin realidad. Al final se come bien por entre 50 y 130 soles.

Hay muchos que han intentado armar bien un combo tan sólido como Cosme, pero la mayoría suben los precios y modifican la propuesta. Si estos se mantienen, podríamos estar ante el nacimiento de un clásico.

Cosme. Calle Tudela y Varela 160, San Isidro. Teléfono: 421-5228. Atención: de lunes a sábado, almuerzo y cena. Domingo solo almuerzo