



# *Un poco de Historia*

El antiguo Club 31 estaba situado en la calle Alcalá, esquina con la Plaza de la Independencia. Fue inaugurado en 1959 por Clodoaldo Cortés, un profesional formado en el Hotel Ritz de Madrid y en el Hotel Alfonso XIII de Sevilla. Clodoaldo Cortés era también el alma y propietario de otro de los grandes de Madrid, Jockey.

El Club 31 era uno de los puntos de encuentro de la alta sociedad nacional e internacional, así como uno de los centros neurálgicos del mundo de los negocios. Su prestigio y reconocimiento le hicieron contar entre su clientela con muchas caras conocidas del mundo de las artes, la política y los círculos financieros.



Considerado durante décadas como uno de los templos de la gastronomía madrileña, la cocina internacional del Club 31 ofrecía platos emblemáticos que todavía hoy permanecen en la memoria de muchas personas, como los callos, el consomé gelée, el steak tartar, los huevos Club 31 o el solomillo Strogonoff. El restaurante Club 31 nació en 1959, cuando Clodoaldo Cortés transformó un local en el que se servía un buen chocolate con churros en un restaurante burgués.

Su jefe de cocina, Ángel Paracuellos, consiguió elaborar una cocina en la que se combinaban los platos clásicos de la casa con las propuestas más innovadoras del mercado y donde la materia prima de calidad era protagonista.



# Nueva Etapa

En 2016 el mítico Club 31 inicia una nueva andadura de la mano de sus nuevos propietarios, Pilar Peña y Joaquín Castellanos.

Herederos del espíritu y del buen hacer del inolvidable restaurante de la calle Alcalá, ahora en su nueva ubicación de la céntrica calle Jovellanos, 5, justo enfrente del Teatro de La Zarzuela, encaran esta nueva etapa con muchas ganas, alegría e ilusión, pero siendo realistas y adaptándose a los nuevos tiempos que corren.

Su mayor deseo es que la gente se quite la corbata y disfrute del buen comer.



# Club 31

Sus propietarios han querido hacer un restaurante elegante, de calidad, moderno y con los pies en la tierra.

Para conseguirlo, nada mejor que ajustar los precios a la realidad socio-económica en la que estamos inmersos, sin que en absoluto afecte a la calidad de su exquisita oferta gastronómica.

De hecho, el precio del cubierto se ha rebajado prácticamente a la mitad e incluso en la carta se pueden pedir medias raciones

Además, cuenta con una barra de coctelería y una agradable zona de estar.



# *El Espacio*

El nuevo Club 31 se ha instalado en un local de más de 500 metros cuadrados a ras de calle. La decoración ha corrido a cargo de Joaquín Castellanos.

Impacta la magnífica iluminación del espacio y el ambiente que desprende calidez y tranquilidad. Los nuevos propietarios han mantenido la elegancia atemporal del Club 31.

En total el restaurante tiene una capacidad de para 140 comensales sentados en diferentes comedores, mejor dicho, ambientes. Además, dispone de dos reservados con una capacidad máxima de 35 y 8 comensales.



La gran novedad es que el restaurante se ha abierto a la calle a través de sus grandes ventanales que dan al Teatro de La Zarzuela.



También ha refrescado y aligerado su imagen y se ha despojado de toda formalidad para dirigirse a todos: ejecutivos jóvenes, parejas, grupos de amigas, familias y todo aquel que busque disfrutar de una propuesta tradicional y de mercado, abierta al mundo y sensible a las tendencias.

Además, se ofrecen menús personalizados por encargo.

# *La Carta*



Y como no podía ser de otra manera, el Club 31 ofrece una cocina internacional de ayer y de hoy.

En su carta, que está disponible en español e inglés, prima el producto de mercado de una calidad excelente.

A tener en cuenta sus panes artesanos horneados diariamente (pan blanco, pan con cereales y pan de tomate y aceitunas).

Para picar, se pueden pedir medias raciones. Y el Club 31 propone Jamón ibérico de bellota con pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen.

Ensaladilla con ventresca y langostinos, Terrina de foie-gras hecho en casa con gelée de Oporto y pan tostado de frutos secos,

Anchoas del Cantábrico en aceite con pan tostado y salmorejo, y Salmón noruego ahumado en casa con crema de yogur al eneldo y su guarnición.



# Entrantes

Como entrantes, hay propuestas tan sugerentes como:

Ensalada templada con cigalitas y escarola a la vinagreta de sidra;

Ensalada de bacalao ahumado, achicoria, endivias rojas y brotes tiernos con vinagreta de frutos rojos;

Alcachofas rellenas de foie y gratinadas;

Sopa de pescado con costrón de pan y salsa Rouiller;

Menestra de verduras de temporada salteadas con jamón ibérico de bellota;

Raviolis rellenos de faisán y boletus al armagnac;

Soufflé de queso con caviar Beluga.

Aquí también se pueden pedir medias raciones.





# *Caviar*

Caviar Beluga 000

Servido con blinis y varias guarniciones en latas de 30 o 125 gramos.

# Los Clásicos

También hay un apartado denominado los 'Clásicos Club 31' en el que se han mantenido los platos emblemáticos de la casa.

Por ejemplo, el Ragout de macarrones, con foie y trufa cubierto de hojaldre



Los Callos Club 31



Otras sugerencias:

El Erizo de mar con trufa glaseado;

Arroz caldoso con bogavante ;

Solomillo  
Strogonoff con arroz pilaf;

Consomé Gelé;



# Plato Principal

Tiras finas de atún rojo con base de salsa kimchee y wacame.

En cuanto a los Pescados,

Atún rojo a la plancha con toffee de soja;

Merluza de pincho en papillote con verduras o bilbaína con patatas soufflé;

Lenguado horneado con salsa de mostaza a la antigua;

Lomo de Bacalao de las Islas Feroes con salsa pilpil sobre puré de espinacas;

Además todos los platos de carnes se sirven con nuestras famosas patatas soufflé.



En el apartado de Carnes y Caza,

Pollito Coquelet Asado con salsa de foie y ciruelas pasas;

Solomillo de buey a la salsa de Oporto con perlas de manzana reineta;

Perdiz de campo estofada a la española;

Lomo de corzo marinado con salsa de arándanos;

Lomo de buey con pasta fresca al queso azul de La Peral;

Manitas de cerdo Club 31 rellenas de mollejas de lechal con salsa de Jerez;



# Los Postres

Mención aparte merecen los Postres, de los que se ocupa quien fuera jefe de pastelería en Jockey, Francisco Clavijo y donde todo, desde los helados hasta los petit fours que se sirven con el café, se elaboran en el restaurante.



Tarta de Limón y Merengue



Imprescindibles los Soufflés Calientes Grand Marnier o vainilla o mandarina o frambuesa o de chocolate.



Y por supuesto, las tres diferentes crêpes:

Las Crêpes Suzette, cuyo flambeado en la sala supone todo un espectáculo;

El Soufflé Grand Marnier, con caramelo de violetas;

y el Amaretto Caramelizado con helado de chocolate.



Las Texturas de tres chocolates con salsa de cítricos



Tarta fina de manzana con helado de vainilla



Soufflé glasé de Moka con salsa de toffee e hilos dorados.



Milhojas de hojaldre con chantilly de limón y frutos rojos

Otras opciones que no defraudan: la Crème Brulée con azúcar de caña, los Helados y Sorbetes, y la Espuma de yogur griego con sorbete de frambuesa. Además, una increíble Selección de Quesos



# El Equipo

Además de Pilar Peña y Joaquín Castellanos, el Club 31 cuenta con un excelente equipo, integrado por nueve personas.

El jefe de repostería es Francisco Clavijo, que cuenta con el honor de haber ocupado ese puesto los últimos 25 años en Jockey..

Al frente de los fogones está José Antonio Asensi, con una larga trayectoria en restaurantes como jefe de cocina en Cádiz, El Amparo, Gaztelupe, La Cava Real, El Horno de Don Carlos, el Asador Guetaria, el Asador Ox's o el antiguo Club 31.



En la cocina tienen el apoyo de dos jefes de partida, Javier Sorrentino, procedente de Horcher, y José Luis Hoyos, que desarrolló su trabajo durante 40 años en Jockey. Y también con Luz Rodriguez en el office y con Isaías Saldaña como ayudante. La sala cuenta con el buen hacer de Adolfo Deben y José Luis Gil.



