

## Un italiano de siempre



> La versión más elaborada de la cocina italiana que practica el grupo Pinocchio.

### Enzo combina la cocina tradicional italiana con platos mediterráneos de corte más elaborado

A punto de cumplir 25 años de vida, el grupo que forman la cadena Pinocchio y el restaurante Enzo se ha consolidado en una propuesta con dos vertientes: cocina italiana asequible en los restaurantes de la franquicia y una cocina más elaborada y de miras más amplias para Enzo, que parte de lo italiano para extenderse a un concepto más abierto y mediterráneo. Instalado en el local de la calle Orfila desde su fundación, en 1986, Enzo nace encuadrado entre los llamados restaurantes de negocios.

Su planteamiento culinario combina la cocina tradicional italiana con propuestas de corte más elaborado y otras más abiertas. A tal punto, que en estos momentos propone una carta especial confeccionada exclusivamente con hamburguesas que viene a complementar la hamburguesa de carne del valle del Esla que mantiene desde hace tiempo. A mediodía proponen un menú (22 euros) que permite seleccionar entre 20 platos diferentes. La cocina de Enzo vive entre dos mundos. Mientras la focaccia se ilustra con ja-

món ibérico, el provolone a la parrilla combina con verduras asadas, y las verduras asadas coinciden en el plato con frutos de mar y una salsa de soja y miel.

Lo mismo sucede en el terreno de las pastas. Junto a la tradicional lasaña de ternera, la carbonara o los tagliolini al pesto, damos con nuevas propuestas como los fetucini salteados con verduras y soja, o pastas de autor como los ravioli rellenos de hongos con marsala, los linguini con mantequilla de trufa blanca o el risotto de langostinos y trigueros. Idéntica dinámica entre las carnes: los involtini de carrilleras de cerdo ibérico coinciden con la sábana de ternera blanca a la milanesa o el solomillo salteado con ajos tiernos. ☉

#### Enzo

**Dirección:** Orfila, 2 (Alonso Martínez)  
**Tel.** 91 308 16 47.

**Tipo de cocina:** Italiana.

**Especialidad:** Carpaccio tibio al foie-gras caramelizado.

**Cierra:** Domingo noche.

**Aparcamiento:** Aparcacoches.

**Precio medio aprox.:** 25 euros (sin vino).

**Fumadores:** Comedores separados.