

UN RESTAURANTE

TEXTO: M. N. • FOTOS: Javier Romeo

+BILLAUBA: MULTIPLICIDAD GASTRONÓMICA

Gregorio Abadía y Cristina Guiral llevan las riendas de este activo proyecto que, además de restaurante, cuenta con una intensa propuesta gastronómica en su aula de formación, bodega y tienda gourmet. En +Billauba se conjugan diversas vertientes culinarias y, sin ningún tipo de duda, el establecimiento fragatino se posiciona como el de mayor firmeza de la comarca del Bajo Cinca y uno de los más pujantes de la provincia oscense

GREGORIO ABADÍA RACIONA SU DEVOCIÓN RESTAURADORA POR UN LADO COMO DIESTRO COCINERO Y, POR OTRO LADO, COMO AVEZADO SUMILLER. Es uno de esos personajes de largo recorrido, bien conocido por sus colegas de profesión, y desde 2003 dirige esta casa fragatina. Su hijo Javier, discípulo de viaje en esto de la sumillería, le acompañaba junto con Cristina Guiral, esposa de Gregorio. Estos tres diligentes son quienes moldean el planteamiento de +Billauba.

Se exponen varias vertientes como son restaurante, tienda gourmet, bodega licorería y aula didáctica, si bien el espacio de mayor ocupación es el restaurante. Aquí es donde Gregorio oficia como jefe de fuegos prestando muchísima atención al producto y a su temporada. Algunas de las propuestas que plantea en la carta de verano y que seguirán durante un tiempo son, dentro de los entrantes, tatin de puerro y romescu clásico o ensalada de bonito

encebollado en casa. En lo que respecta a los pescados, Gregorio presenta, a modo de ejemplo, un rape en suquet clásico o unas supremas de rodaballo al coco y curry, entre otros. La misma línea se aplica a carnes, como así lo demuestra el magret de pato a las tres pimientos o el milhojas de galdas de ternera y patatas al parmesano.

En los postres podemos encontrar platos que van de un clasicismo revisado –tarta Sacher con mermelada de albaricoques– a una innovación lógica –croquetas de chocolate con sopa de coco–. Pero el ofrecimiento del +Billauba no termina aquí. Y es que Gregorio y su hijo Javier prestan muchísima atención al vino por lo que no es de extrañar que la bodega del establecimiento sea cada vez más atractiva. Resulta, sin duda, una agradable experiencia conocer de primera mano el trabajo de este sólido y experimentado equipo. Al fin y al cabo, tanto rodaje se nota. ■

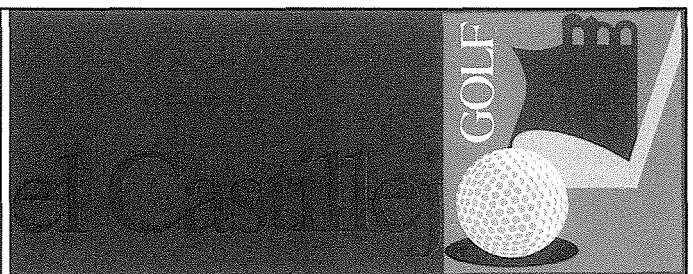
**+BILLAUBA**

Avda. de Aragón, 41. 22520 Fraga (Huesca)

Teléfono de reservas: 974 474 167

Cierre: domingos, segunda quincena de agosto y primera semana del año.

Precio: menú ejecutivo 19 euros. Menú especial degustación 38 euros.



ALCALÁ DE LA SELVA. Golf, esquí, senderismo, naturaleza, gastronomía, patrimonio...
¡Atrévete a disfrutar!

Ayuntamiento: 978 801 000 - www.alcaladelaselva.org