

EMOCIONES SANAS

Valoración: Instalaciones(8) Servicio(8)

“Apreciados Cristina y Gregorio:

El otro día aparte de la degustación de los excelentes guisos que me dispensasteis, que después comentare mas ampliamente, la primera parte fue muy grato, el hecho de que tuvimos nuestra entera disposición este magnífico y confortable local con la in-estimable presencia vuestra, dio pie para compartir todo tipo de comentarios y anécdotas, muy enriquecedoras para el culto del paladar y repito, con la exclusividad de todo el Restaurante con la compañía vuestra, todo un acontecimiento, aunque pensándolo bien por mi parte, estoy siendo un poco egoísta, se que para vosotros y para los clientes, lo mas importante hubiese sido que todas las mesas hubiesen estado ocupadas y en lista de espera mas comensales, aunque con ello y a mi pesar, solo me hubiese tenido que conformar con la buena mesa, que nos es poco.

Como me estoy volviendo últimamente algo egoísta en estos aspectos y la culpa no es toda mía, procuraré buscar un día tan a mas idóneo que este, para poderlo disfrutar y abusar de vosotros, aunque para ello tenga que comer en la propia cocina.

Hice un seguimiento detenido de todos los platos servidos, tanto de los de mis compañeros, como de los míos propios y la verdad intencionadamente, no repetimos ninguno, solo por poder degustar un poquito de cada uno de ellos.

Recuerdo que los primeros pasaron, por una ensalada muy variada, saliéndose de la clásica lechuguita y escarola, con un poco de bacallá esceixat descansando sobre un lecho de dicha ensalada y aderezada con una sabrosísima salsa de Romesco, al mas estilo catalán, una combinación magistral, fresca y ligereza seria alguna de los calificativos que añadiría en su descripción.

Haciendo temporada, también en esas combinaciones que sorprenden, el Foie con las mil hojas de Alcachofa, te puedo asegurar que del Foie he probado muchas combinaciones; pero esta es de los de primer orden, es soberbia y con mucha profundidad, el aroma que resalta de esta flor de cardo con su regusto suave y dulzón y con la combinación casi exultante del Foie, entre el crujido de la alcachofa y la textura de este producto de origen francés, hace de ello un descubrimiento intenso en su sabor, para saciar los mas exigentes paladares. Lo mío fue mas rustico pero no menos gustoso, las Alubias con el Rabo de Buey estuvieron excelentes, con el justo grado de cocción y el rabo en su justa sazón, tierno y meloso, plato muy recomendable en estas fechas y sobre todo para los que gustan de sabores intensos recios y con mucho cuerpo.

Los segundos, pasando por el plato por excelencia de la comarca, como es el ternasco asado, tierno y muy bien condimentado con leves repuntes de finas hiervas silvestres, así como el rodaballo, fresco y en su justo punto de preparación y completando el mío, un magret de pato, cortado finamente y aromatizado con diversas pimientas verdes en una salsa al vino tinto, contrastando perfectamente con esta carne tan estupenda.

No hay que olvidar del buen vino que acompañaba esta mesa, me pareció una muy buena recomendación, "Los Cariñena" se han afianzado muy bien en esta competencia de denominaciones de este país, estando a la altura de los vinos mas exigentes para la buena mesa.

Los postres, que para mí es culminación de una buena comida, no podía ser menos en la inventiva, al menos al que a mí me recomendaron, una empanada del estilo gallego con recuerdos al famoso Strudel Alemán; pero a diferencia de este, es que el contenido, estaba relleno de una fina crema de calabaza salpicada con tropezones de nueces, en vez de la manzana, y todo ello un poco caliente para realzar el aroma y la textura de esta combinación.

He tomado nota y pienso plagiarlo, claro está con vuestro permiso. El resto de los postres, clásicos, pero no menos recomendables.

Bueno Amigos, espero que en pronto tenga la oportunidad en disfrutar de vuestra excelente mesa nuevamente y ya lo confirmare anticipadamente, con algunos comensales mas que pienso traer a”