

OKAFÚ EN LA MISMA RÍA DE AROSA

Este restaurante se apellida *Taberna Gallega* y su tortilla de patatas es una auténtica delicia para *foodies*: poco hecha pero con la patata en su punto. Si la acompañas de la ensalada de lechuga, cierra los ojos y apenas tendrás que hacer un esfuerzo para instalarte al borde de la ría de Arosa. Este hermano pequeño de La Penela (por precio, claro está) tiene mucho que ofrecer en sus dos locales madrileños. (Desde 20 €. Jorge Juan, 29 y Velázquez, 87. MADRID. Tels: 918 269 164 y 915 763 619).

inolvidable, los Macarrones de gelatina se deshacen en la boca, los Polvorones de tomate saben al mejor de esos frutos rojos y los Bocadillos resultan sublimes.

(Menú Disfrutar 70 € y Menú Festival 100 €. Villarroel, 163. BARCELONA. Tel.: 933 486 896).

SERGI DE MEIÀ COCINA CON EL CORAZÓN

Después de recorrer medio mundo empapándose de distintas gastronomías, este cocinero ha abierto su propio espacio: una sala sobria donde se practica una cocina seria, basada en el recetario tradicional catalán pero teñida de influencias árabes, ja-

gustará el Pulpo a la genovesa, el Risotto con funghi, la Berenjena con taleggio y el Solomillo de cordero. Riquísimas y muy bien presentadas las Verduras salteadas y demás antipasti. Además, cuentan con una amplia selección de pizzas imaginativas y un abanico de pastas sencillamente espectacular. De noche su terraza climatizada se convierte en uno de los puntos de encuentro de Barcelona para tomar copas con muy buena música. (Desde 35 €. Av. Diagonal, 652. BARCELONA. Tel.: 932 064 530).

LA CALÉNDULA

SORPRESA FLORAL

A Yolanda Bustos muchos la conocen como la cocinera de

BARCELONA SABROSA



BARCELONA

DISFRUTAR

¡FIESTA!

Ya lo dice el nombre: aquí se viene a disfrutar. Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch, tres chefs curtidos en El Bulli, han abierto este paraíso gastronómico, el lugar al que uno siempre quiere volver.

La barra de la entrada es el aperitivo que anuncia un ambiente abierto y muy relajado. Después se atraviesa una cocina futurista y poblada de jóvenes cocineros que transitan con actividad (y sonrisa) frenética, para aterrizar en el comedor, abierto a una terraza, donde la propuesta de estos atrevidos chefs se ciñe a dos menús mediterráneos y texturas atrevidas. La Yema de huevo con setas es

ponesas, peruanas y francesas. Sobre todo, una cocina de mercado, de rigurosa proximidad. Arroces marineros, Suquets de pescado, Verduras y flores de la huerta en alegres ensaladas, Cordero crujiente con ajo y romero, platos de mar y montaña, desayunos de cuchillo y tenedor y un menú de medio día de precio ajustado. No nos extraña nada que el comedor esté siempre a rebosar. (Desde 50 €. Aribau, 106. BARCELONA. Tel.: 931 255 710).

BIMBA'S

ESENCIA ITALIANA

La interiorista Estrella Salietti firma la decoración de esta *trattoria* de atmósfera algo teatral y un punto sofisticada. Los platos miran el recetario tradicional italiano con toques de tendencia. Para comer, te

las flores, porque sus carnes y pescados casan a la perfección con pétalos de colores de distintas variedades. No hace una cocina vegetariana, pero encuentra inspiración en los espléndidos campos del Empordà y traslada ese paisaje a sus platos. Y en este antiguo teatro reconvertido propone una carta llena de sabores mediterráneos y con una presentación de infarto. Prueba el Tatakí de atún con terciopelo de berenjena, la Navaja marinada con cítricos, miso y begonias o el Arroz con gambas, plancton y salicornio. No te pierdas un almuerzo en el cuidado jardín o una cena bajo las estrellas con buen tiempo. Y, si se tercia, pide que te enseñen el huerto ecológico que Yolanda cuida personalmente. (Desde 50 €. Carrer Nou, 2. Regencós. GIRONA. Tel.: 972 303 859). **T**



Servilleta prendida

Pulpo y camelias

Por Isabela Muñoz Ozores

Esto se complica: ¿sabes qué es la **espirulina**, el **abalón**, el **horno Pachamama**, la **sonocromática** o los **camarones de colores**? Pues algunos de los términos culinarios, sí, culinarios, que surgieron -con espectáculo propio- en la última edición de **Madrid Fusión**. Lo más grande es que, entre tanto lenguaje esotérico, una de las conclusiones más sonadas ha sido que ahora estamos en **la cocina de la postvanguardia**, lo que viene a significar que, después de tantas filigranas tecnológicas, tenemos que volver al sabor sin alharacas. Tomaaaa. Pues que se lo digan al pulpo. No hay carta en ningún restaurante de moda que le dé de lado. A la brasa, en tamaño bebé (alias *pulpito*), en *carpaccio*... Así que yo me apunto a este *postureo* gastronómico y te propongo un **menú: pulpo y camelias**.

No es que esta flor se cocine, sino que ahora es el mejor momento para ver cómo tiñe las Rías Bajas con su infinita gama de colores y tapiza jardines que te acercarán al cielo: el de los pazos de Oca, Rubianes, Santa Cruz de Ribadulla, La Saleta, Lourizán... Después, baja al mar y tómate un pulpo con cachelos o guisado, en auténtica versión postvanguardista. ¿El sitio perfecto? La isla de Arosa, en el restaurante **Punta Cabalo** (Tel.: 661 12 29 87. Abre de marzo a diciembre), acompañado de un Albariño bien frío... Para qué te voy a contar. Claro que hay otros sitios menos salvajes y más a mano pero somos modernos, ¿o no?