

el capricho

HUEVA DE ATÚN DE ALMADRABA EN ACEITE DE OLIVA LA BARBATEÑA

Las huevas de atún son un emblema gastronómico mediterráneo. En este caso, se ofrecen homeadas largamente a baja temperatura.



cortadas en rodajas y entarradas en aceite de oliva. Quedan muy convencionales en sabor y textura, suaves en ambos sentidos y conservan íntegra la membrana envolvente, bien lubricadas en aceite rojizo por transmisión de color.

7 LA BARBATEÑA PESCADOS
Dirección: Avda. Ruiz de Alda, 55, 11160-Barbate (Cádiz) ☎ 956432080
Fax: 956431254 **Precio:** sobre 1.650 pesetas

la bodega

TORREMILANOS RESERVA 95 Los Torremilanos representan la línea más clásica de la bodega, a diferencia de los Torre Albéniz, vinos de mayor transcendencia. Claro que es un convencionalismo actualizado, ya que, junto a un sabor algo más ácido y maderizado, se encuentran caracteres marcados por conceptos evolucionados. Nos hallamos ante un vino sin fronteras temporales ni gustativas. Tonalidad picota, de capa media alta. Aromas efusivos, con la crianza cortejando a la fruta, apreciándose concentración de uva y una buena madera, con complejidad y persistencia. En boca muestra



una entrada delicada para sacar posteriormente poder gustativo. Produce una sensación refrescante y muestra una sutil tanicidad. 100% tempranillo. Un año en barricas nuevas de Allier y otro en usadas.

1 PEÑALVA LOPEZ **Dirección:** Finca Torremilanos, Ctra. Nac. Madrid-Irún, km. 157. 09400-Aranda de Duero (Burgos). ☎ 947501381 **Fax:** 947508044 **Año de fundación:** 1903 **Hectáreas de viñedo:** 200 en la finca **Producción anual media:** 1 millón de botellas **Marcas:** Monte Castrillo, Torremilanos Crianza, Reserva y Gran Reserva y Torre Albéniz Reserva **Precio en tienda:** sobre 2.200 pesetas

Revolución en la PARRILLA

Almejas, bogavantes, anchoas, sardinas, pichón y hasta foie gras acaban en la brasa

Rafael García Santos

La parrilla, «tan antigua como la vida», no permanece estática al paso del tiempo. Allá por el año 1969 ó 1970, Pedro Arregui deposita sobre la brasa de Elkano, en Getaria (Guipúzcoa), un cogote de merluza, convirtiéndose en una de las preparaciones emblemáticas del asador vasco. En los 80, cae sobre el carbón el rape, cuyas carnes, tersas y macizas, son ideales para tan primaria y superior forma de hacer. Luego, se suceden otros pescados, con desigual éxito. Hasta que, hace dos o tres años, Martín Beraategui asume la técnica en la alta cocina, proponiendo viandas como el colosal pichón.

El 2000 también hace historia en la brasa. Primero, fue la incorporación del foie gras, ocurrencia de Andoni Luis Aduriz, que así lo oficia en Mugaritz, en Rentería, en troncho grande, chamuscado por fuera y sonrosado en su interior, con un acento de humo que contrasta con un realce genial: jugo de arroz yodado con lechuga de mar.

Más tarde, disfrutamos en el reinado de la parrilla marinera (Elkano) de dos joyas: el bogavante del Cantábrico -asado entero en su caparazón- y las almejas, que repiten

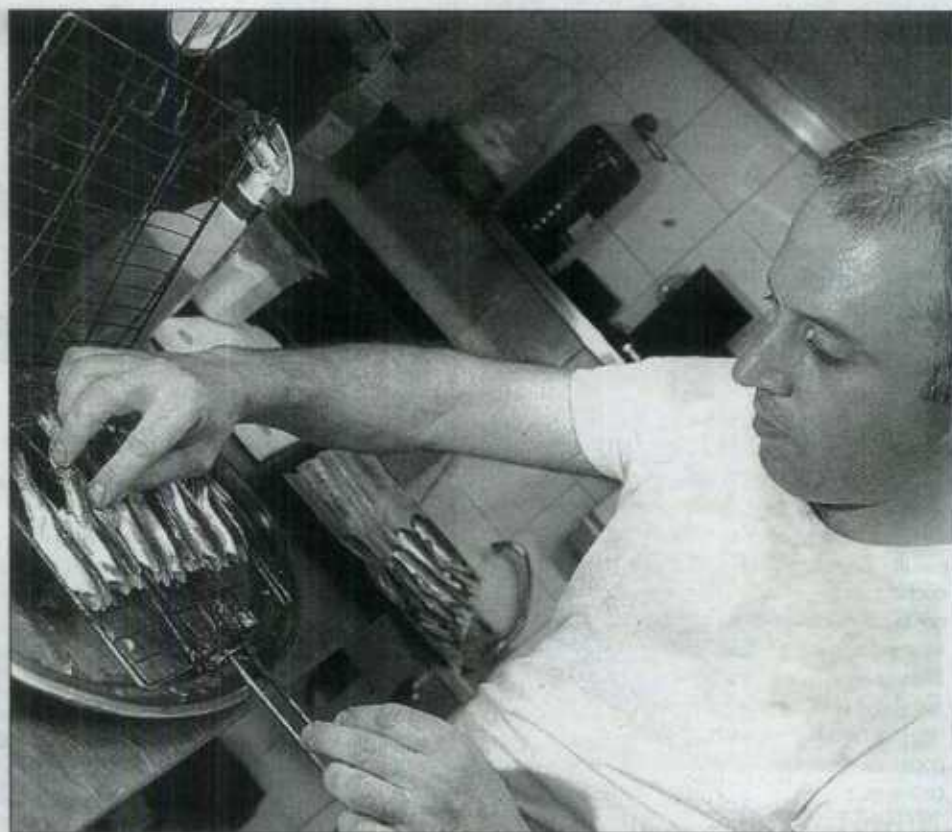


Victor Argonzaniz ('Etxebarri') ha inventado una singular técnica para asar las anchoas y las sardinas.

sobresaliente. Éstas se depositan sobre las barras, a unos veinte centímetros del fuego, intenso, como se procede con cualquier pescado, donde permanecen justo hasta abrirse. Entonces, se retiran y se les ayuda a culminar la tarea depositándolas en una fuente. El resultado, crudas y calientes y sin ningún aliño. En este caso, el olor del carbón pasa a tener un protagonismo desapercibido, al quedarse en la concha.

Fórmula antológica

Victor Argonzaniz ha convertido Etxebarri, en Axpe (Vizcaya), en uno de los mejores restaurantes de España. Es un número uno en materia prima. Su chuletón y su bacalao



LUIS ÁNGEL GÓMEZ

a la brasa tienen tratamiento de majestuosos. Si bien, fruto de su inquietud, de su sosegado espíritu de superación, ha creado la más sencilla y antológica fórmula de anchoas. Abre una pieza, extrae el interior y la espina dorsal, como si fuese a rebozar, y deja los dos lomos en continuidad, unidos por la cola. Sobre ella, sitúa otra anchoa igual: si, en la primera, la piel mira hacia abajo, en la que está encima, el plateado luce hacia el cielo.

Se le impregna con una pulsación en spray de aceite de oliva virgen y dispone sobre una brasa, muy suave, a cuatro centímetros del carbón, donde permanece durante un minuto y medio. Después, se

voltean los lomos; el de abajo, arriba; y viceversa. Acto seguido, un perfumado de txakoli en spray, y otro minuto y medio. Se salan levemente y al plato. Más naturales y jugosas, imposible, con el toque ahumado como enriquecedora salsa rústica.

Casi al final de la campaña de la anchoa, este establecimiento alterna sus últimas piezas con la sardinas, con la diferencia de que permanecen dos minutos por cada lado. Resultan más grasientas y pastosas. Sólo les falta el aroma de la madera del olivo, que es como las asan en espadón a cinco centímetros de la madera durante dos o tres minutos en la playa de Pedregalejo en Málaga: encantadoramente salvajes.

a la carta

ZORTZIKO

Erudición y personalidad

R. G. S.

Daniel García brinda una cocina moderna de gran empaque, sustentada en la erudición e impregnada de personalidad. El chef ha destapado el tarro de sus mejores esencias en cuatro nuevas propuestas. Ocurrente, técnico y sofisticado se muestra en lo que se ha dado en llamar terrina de foie gras, que aporta la novedad de planchar, vuelta y vuelta, hermosos trozos de hígado graso, con lo que quedan dorados y asalmonados, que posteriormente se envuelven en una gelée de anís estrellado

¡Vaya salsa! Tomando forma rectangular, que se adorna con dos rayas: una brunoise de apio y una esencia de rosas; una orgía de aromas en perfecta sintonía con el ingrediente principal en todo su esplendor. Igual de meritorio en desarrollo, si bien menos rupturista en sabores, el revuelto líquido de hongos con crujiente de bacon y escamas de sal; una visión culta e inédita de la ortodoxia en desuso.

En plan más resultón, los medallones de bogavante, tersos y bravíos, sobre fideuá con setas y apoteósica salsa del coral del

crustáceo, que posibilitan ahogarse en las mejores esencias marinas. Y el tierno y succulento pichón de Bresse ¡Vaya manjar! A la moda del Zortziko, dispone de una corte de lujo: cerezas, hongos, pimientos rojos... Infinitos sabores y colores al son de su jugo. Sublime.

Especial atención hay que prestar a los oscar gastronómicos obtenidos por Daniel García a lo largo de su dilatada y enjundiosa carrera profesional: las originalísimas ostras crocantes sobre migas crujientes, una exuberante exposición de contrapuntos armónicos.

Y el insólito maridaje de bacalao y trufas, ingredientes que corona un risotto, embebido de un sibarítico pil pil de puerros. Un conquistador irresistible.

Sin llegar a tal grado de audacia y perfección, pero siempre brillando a gran altura, encontramos la espectacular copa de foie gras con gelée de tempranillo y pera caramelizada, así como la impecable lubina al vino tinto. El pescado llama la atención por su calidad y jugosidad y la salsa, por su refinada expresividad. En fin, un restaurante con mayúsculas.



Daniel García.

8 **Dirección:** Alda. de Mazarredo, 17, 48001-Bilbao. ☎ 944239743
Cierra: domingos, lunes a la noche y del 27 de agosto al 10 de septiembre
Precio: 9.000/14.000 ptas.
Menú degustación: 8.500 ptas.