



FUSIÓN. UN LOCAL EN EL QUE SE COMBINAN AIRES MARROQUÍES, ITALIANOS Y ORIENTALES.

EL RESTAURANTE DE LA SEMANA

CÁDIZ

Zahara de los Atunes y Barbate, municipio del que depende administrativamente, son el paraíso del escaso atún de almadraba que ahora se encuentra en plena temporada de capturas después de que las restricciones a su pesca artesanal hayan sido objeto de una reciente moratoria por la UE. Y, si en el mar de Zahara reina el atún, en la cocina lo hace la tradición gaditana más acendrada. Por ello resulta muy destacable que el triunvirato de jóvenes cocineros constituido por José Miguel Fuentes, Jaime Mato y Laura López, formados en Madrid junto a Andrés Madrigal, haya decidido apostar por algo gastronómicamente distinto, un neobistró situado en pleno centro de la población, con apretadas mesas, sillas tradicionales de hierro forjado, banco corrido en la pared, música ambiental norteamericana del periodo de entreguerras y una cocina contemporánea muy equilibrada y con numerosos detalles de fusión marroquí, italiana y oriental que se reflejan en una breve carta rebosante de buen gusto, estéticas combinaciones y potente sabor.

De los guiños a la cocina española actualizada, destacar la gran textura del salmorejo andaluz con pistachos, los potentes huevos de campo con migas de pastor y sobrasada, que conjugan elegancia, tradición y notables contrastes, y el suave pulpo con pilpil de judías verdes y patatas mantecadas en línea con la mejor cocina vasca contemporánea. De las pastas italianas, realizadas íntegramente en la casa, mencionar los espectaculares ñoquis gigantes rellenos de espinaca y ricotta, que sin embar-

ALBEDRÍO

NO SÓLO ATÚN

POR RAIMUNDO GARCÍA DEL MORAL

aunque entre los pescados brilla con luz propia el atún rojo, ya sea en forma de heterodoxo tartare con salmorreta (una especie de adobo levantino) y guacamole o sencillamente cocinado según fórmulas locales como la sabrosa barriga a la barbacoa con tomates semisecos, el gelatinoso guiso de callos de atún o un impresionante morrillo estofado, también merece la pena el estupendo bacalao con pilpil de ortiguillas (anémonas de mar). Entre las carnes aflora un punto de clasicismo barroco que les resta interés, como ocurre en el rosbif de venado con verduras glaseadas en salsa de vino tinto y el cordero relleno de tomates secos con pasta de berenjena ahumada. Para concluir una remarcable experiencia, deliciosas fresas marinadas con espuma de crema catalana y contrastado chocolate con naranja en texturas.

PAJARES, 9 (ZAHARA DE LOS ATUNES) |
 ☎ 95 643 93 86 | CERRADO LUNES, MARTES Y
 MIÉRCOLES | PRECIO MEDIO: 50 €

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	BIEN
BODEGA	BIEN
DECORACIÓN/AMBIENTE	BIEN

● CALIFICACIÓN GLOBAL 13/20



EL DETALLE EXCELENTES GIN TONICS

El sabor amargo en coctelería siempre ha sido clave en los mejores aperitivos, con las cervezas bitter y el tradicional vermú a la cabeza. Por ello resulta sorprendente que el gin tonic, otra de las grandes bebidas amargas de la que España es el principal consumidor mundial, apenas se ofrezca en nuestro país para iniciar la comida. En *Albedrío*, sin embargo,

se propone como un aperitivo especial, para confeccionar el cual puede elegirse entre más de 30 ginebras, destacando por su rareza y singularidad la francesa Magallanes (Magellan), la española y gran desconocida Rives de triple destilación, la clásica Seagram canadiense o la magnífica Junípero norteamericana, arribatadoramente seca.

● Prohibido fumar ● Restaurante con zona de fumadores ● Permitido fumar