



LOS MEJORES RESTAURANTES DE PESCADO

O'Pazo, el mar en estado puro

En su carta sólo se encuentran pescados y mariscos, con las únicas excepciones del jamón ibérico y la cecina, **calidad contrastada, siempre en preparaciones sencillas** — Las costas mediterráneas, atlánticas y cantábricas son fuente inagotable de rica variedad

CARLOS MARIBONA

Empezamos hoy un breve recorrido veraniego por algunos de los mejores restaurantes de pescado de España. Es el nuestro uno de los países con mayor riqueza marina del mundo. Las costas mediterráneas, atlánticas y cantábricas son fuente inagotable de una variedad única de pescados y mariscos que los españoles consumimos con fruición. Por eso este pequeño homenaje gastronómico que durante seis semanas nos llevará, cada jueves, a otros tantos templos de la cocina marinera repartidos por nuestro litoral, desde Cataluña hasta Andalucía, desde Galicia hasta el País Vasco. Se trata sólo de una selección entre muchas posibles, muestra de lo que da de sí esa riqueza marina.

Y con su permiso, no empezamos nuestro recorrido por la costa, sino por el centro geográfico de la península. Suena a tópico manido aquello de que Madrid es el mejor puerto de mar de España. Pero, tópico o no, se trata de una gran realidad. Por sus lonjas pasan los mejores ejemplares, los más cotizados, procedentes de todas las rulas de nuestro extenso litoral. Gambas rojas del Mediterráneo, atunes y besugos del Estrecho, percebes y rodaballos gallegos, rapes o bonitos asturianos, chipirones vascos... Todo lo mejor se puede encontrar en Madrid siempre que se esté dispuesto a pagarlo.

Y entre los muchos restaurantes especializados en pescado que abren sus puertas en este gran

puerto de mar mesetario, uno de los referentes es O'Pazo. Evaristo García, su propietario, que lo es también de Pescaderías Coruñesas, es un veterano maragato, heredero de la mejor tradición de los arrieros de su tierra, que ha logrado a través de muchos años de duro trabajo montar un imperio en torno al pescado y al marisco.

Restaurante renovado

De la mano de su hija Marta, hace un año reabría un renovado O'Pazo, más moderno y acogedor, pero con la misma oferta de siempre. Si hablamos de restaurantes de pescado pocos hay tan auténticos. En su carta sólo se encuentran pescados y mariscos, con las únicas excepciones del jamón ibérico y la cecina. Todo con una calidad contrastada, siempre en preparaciones sencillas, elementales casi, en las que lo fundamental son los puntos de cocción. Se da tanta importancia a la materia prima que ni siquiera hay guarniciones en el plato. El producto puro y duro. Palabra mitificada en estos tiempos que aquí responde

a lo que se espera. Géneros de categoría, muy frescos, procedentes de todas las costas españolas.

Todo está bueno, desde el salmón que ahúman en las Pescaderías Coruñesas hasta unas ostras de tamaño tan importante como su sabor. Percebes espectaculares, cigalas casi tan grandes como langostas, centollos gallegos, langostinos y gambas blancas de Huelva. Entre los pescados, mero, rape, merluza, besugo del Estrecho, lubina, rodaballo... y por encima de todos su gran clásico, el lenguado «Evaristo». Una pieza de tamaño descomunal, con un extraordinario sabor. Se prepara a la plancha para dos personas y se limpia a la vista del cliente. Un lujo del mar.

O'PAZO

Dirección: Reina Mercedes, 20.
Teléfono: 91 553 23 33. Cerrado los domingos.
Tarjetas: todas
Zona de fumadores
Aparcacoches
Precio medio: 80 euros





Arriba, detalle decorativo en una mesa.
A la izquierda, el jefe de cocina de O' Pazo.
En la parte inferior, comedor del restaurante.

FOTOS: DANIEL BOLLIDA



VINOS DE ESPAÑA

JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

Entre Les Useres y Benicásim

Les Useres, provincia de Castellón. Hace un siglo, según alguna crónica de la época, tenía unos cuatro mil habitantes. Un siglo después, habitan unas mil personas. «El municipio de Les Useres se encuentra situado en la comarca de l'Alcalatén, en el sector central del interior de la provincia de Castellón, y a unos 40 kilómetros de la capital de provincia, Castellón de la Plana», dice la página web del ayuntamiento.

Les Useres, una vez localizado, tiene viñedos, y hoy figura con nombre propio porque dos de sus vinos son al menos suficientes para figurar en cualquier guía que se precie. De uno ya escribí, y lo vuelvo a hacer porque aumenta aún más su calidad con la añada 2007:

Barranc de L'Infern (Bodega Vinya Natura). El otro, queda ahora escrito: Clotás (Bodega Flors).

Ésta es una cata realizada el martes, en una tienda de vinos de Benicásim, en un espacio íntimo, distinto, singular, inmenso pese a su pequeño tamaño. Se llama Tastar. Y sus propietarios nos abrieron la puerta para probar diez elaboraciones de la provincia de Castellón. Tintos, sobre todo, elaborados a partir de uvas como cabernet sauvignon y merlot, aunque Clotás sea una elaboración nacida de tempranillo de viñas viejas, que puede llegar a confundir, que tarda en abrirse, en decir que es lo que es, que ostenta calidad, aunque al principio no se deje querer.

Sí, Castellón tiene vinos. Masía de la Hoya Orero selección era uno de mis favoritos. Ese Barranc, mi debilidad. Ahora, Clotás. Y también Arrels de Bocoi. Además, tuvimos la ocasión de ampliar el campo con marcas como San Juan y Esperit. Y la pena es que nos sigue defraudando uno de los vinos con mejor acogida por los aficionados de esta maravillosa tierra: Magnanimvs. Será cuestión de probar por tercera vez.

Tintos elaborados a partir de uvas como cabernet sauvignon y merlot, aunque Clotás sea una elaboración nacida de tempranillo de viñas viejas

GASTRONOMÍA

La receta

Lenguado «Evaristo»

Ingredientes (para dos personas):

- 1 lenguado de entre 900 gramos y un kilo (muy fresco).
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

- Se desescama bien toda la piel blanca y se le quita la negra por completo.
 - Se sazona con sal fina y se moja en el aceite.
 - Se pone a la plancha poniendo la parte que está sin piel hacia abajo y se mantiene durante 15 minutos por esa cara.
 - Se le da la vuelta y se tiene durante otros 15 minutos por la otra cara.
- Una vez pasado ese tiempo se retira de la plancha y se sirve inmediatamente para que esté muy caliente.

Dificultad: Baja **Tiempo de preparación:** 40 min.



Clotás (Bodega Flors) y Barranc de L'Infern (Bodega Vinya Natura)

ABC