

GASTRONOMÍA Y VIAJES

CLUB  
DE

# GOURMETS

41

AÑOS

GOURMETS.NET

CANARIAS 4,15 €

4 €

MAYO 2017

Nº 493



Merluza / El ocaso de la reina 38

Restaurante / Les Moles (Tarragona) 12

Tendencias / Uvas frizz 24

Viaje / La Raya portuguesa 18



# Latidos

## GOURMETOUR

### **MINA** BILBAO

**8,5** / 10

**Menús Degustación** — 60 € (7 platos),  
75 € (10 platos) y 100 € (14 platos)

#### **Centollo en emulsión de yema y fruta de la pasión**

Pastrami de atún rojo ahumado con  
curry de hierbas

#### **Foie gras asado, cigala e hinojo**

Plátano, café y oliva negra

Con un concepto global que recuerda al NOMA danés -por ubicación en un antiguo muelle de la ría de Bilbao, por su look interiorista nórdico e incluso por la libertad de la brigada de cocina para presentar "sus platos" al comensal-, el restaurante de Álvaro Garrido (una estrella Michelin) está revolucionando la forma de comer con sus creaciones "instantáneas" y sus menús diseñados al día según la despensa del mercado, algo que garantiza la nobleza de la materia prima y evita la "industrialización" de la despensa. Por ello, el viajero encontrará en Mina una cocina inmediata con la consiguiente dosis de improvisación, fresca, radiante, impetuosa, con los acordes y desacordes propios de cualquier obra con aspiraciones artísticas, pero siempre seductora y sin osadías chirriantes (pueden comprobarlo en los platos que mencionamos). Garrido, curtido con grandes cocineros y reposteros, como Manolo de la Osa, Jean Luc Figueras, Jordi Butrón o Paco Torreblanca, entre otros, define su local como "una cocina con mesas". Más claro imposible. Show cooking del bueno.

Pepe Barrena

**Muelle Marzana, 14**  
**Bilbao**  
**restaurantemina.es**  
**Cierra: Lunes, martes y**  
**noches de domingo**



## BAGOS

7,5 / 10

GALICIA

Navajas con leche de tigre — 12 €

Tartar de ternera de Verín con helado de mostaza — 12 €

Croquetas de choco (6 uds) — 8 €

Entrecot — 19 €

Torrijas caramelizadas con helado de vainilla y espuma de café — 6 €

Rúa Michelena, 20  
Pontevedra  
vinotecabagos.com  
Cierra lunes mañana y  
domingo todo el día



Tres socios Fernando, Pablo y Adrián han apostado por una cocina vanguardista con toques gallegos.

Los pescados y mariscos de las rías gallegas están elaborados con sencillez para no desfigurar su portentoso sabor a yodo.

Las carnes procedentes de Verín son de una calidad extraordinaria. Bagos, uvas en castellano, habla de una bodega con más de trescientas referencias con vinos de todas partes del mundo.

El establecimiento situado en el centro de la ciudad se ha convertido en uno de los restaurantes más innovadores de la capital. La decoración es sencilla en tonos blancos y el espacio cómodo y luminoso.

Rafael Ruiz Moreno

## MUÑAGORRI

7 / 10

MADRID

Pisto de verduras asadas, mango, puré de coliflor y yema de huevo — 13 €

Albóndigas de merluza en caldo de garbanzos y jamón ibérico — 15 €

Pichón de Las Landas en dos cocciones — 30 €

Torrija de brioche con helado de vainilla — 8 €

Vino: Muga reserva — 28 €

Padilla, 56  
Madrid  
munagorrirestaurante.es  
Cierra domingos noche y  
lunes noche



La cómoda barra de la entrada es tentadora. Basta una ojeada a la oferta escrita –salvo gildas y embutidos no se exhibe–, señal que se elabora al momento, para apreciar la sabiduría de quien oficia en los fogones: morcilla de Beasain con piquillos (4,50 €), rabo de vaca al vino tinto (7,50 €), pochas a la Navarra (6 €)... Y sí, esas croquetas de jamón ibérico que Pedro Muñagorri borda. La confortable sala con generosa distancia entre mesas, paneles que absorben el sonido, mesas bien vestidas –ya está bien de nudismos–, servicio atento, carta que es un canto al producto y cocina de hechuras tradicionales con presentación actual. Bodega con 50 referencias y la honestidad en los precios redondean la oferta de este recomendable establecimiento.

Redacción

## BALCÓN DEL SUEVE

ASTURIAS

7/10

Bullabesa de pescados del Cantábrico — 15 €

Verdinas de Luces con centollo — 20 €

Marmita de merluza y lechuga de mar — 20 €

Lomo de buey con pimientos confitados — 27 €

Fresas infusionadas con helado de jengibre — 6 €

Menú degustación — 60 €

Ctra. AS- 257, s/n  
Luces (Colunga)  
palaciodeluces.com  
No cierra



Sobre el pueblo de pescadores de Lastres, se levanta el Palacio de Luces, rehabilitado y convertido en hotel de 5 estrellas GL bajo el prestigioso sello Relais Châteaux, dando apertura al Balcón del Sueve, el restaurante gastronómico.

El chef Nacho García reinterpreta con acierto las partituras culinarias que le dejara como legado su maestro Fernando Martín. La marmita de merluza con lechuga de mar y berberechos, la menestra de verduras, las patatas con langostinos o las verdinas de Luces con centollo son buen ejemplo de ello. Cocina de fondo para dar brillo a la cuchara. Pero hay mucho más: el salpicón de bogavante azul o la caldereta de cabrito del Sueve son otros argumentos para disfrutar de lo que se cocina en "palacio".

Eufrasio Sánchez

## LA REVUELTA MÁLAGA

6/10

Pulpo negro, migas y yema — 14 €

Bacalao gratinado al alioli de azafrán — 15 €

Atún rojo en crudo con ajoblanco y mandarina — 15 €

Av. Pío Baroja, 20  
Echevarría del Palo  
Málaga  
Cierre semanal: Domingo  
noche y lunes



Sencilla casa de comidas con una espaciosa terraza regentada por un cocinero joven, Arnó Acosta, formado en el restaurante Annu de San Vicente de la Barquera. Ante las viandas las caras de los comensales se transforman: tacos crujientes, con el toque de pique adecuado que se expande y desaparece sin dejar huella. Un lomo de bacalao donde se evidencian sus lascas por su frescor y punto óptimo de cocción. Unos tiraditos de atún, que no han sido masacrados por la omnipresente soja, jugosos y plenos de color o un pulpo a la brasa con migas y yema, simple y atrevido a la vez. No hay lujos pero la relación calidad precio es imbatible.

Vicente Sánchez