

Tapas

«Alquitara» Pasión por el vino

Es obvio que la taberna creada por un somelier propietario de una distribuidora de vinos y por su esposa, redactora de una revista del sector, iba a tener como protagonista la preciada bebida: desde el nombre hasta la decoración, pasando por la cantidad y calidad de referencias.

Pero a sabiendas de que no sólo de vino vive el hombre, se han cuidado de elaborar una carta de tapeo que realce y complemente el contenido de la copa. Encontramos pinchos sobre tosta, como el de ibérico con salmorejo (2,70 euros) o el de camembert frito (2,10). Los que opten por prescindir del pan, pueden elegir entre los pinchos so-



PICOTEO alrededor de una copa

bre plato, como los ravioli de queso de cabra (2,70) o el del chef (sofisticada reinterpretación de las migas manchegas, 2,40 euros). Y entre las raciones, delicias como los muslitos de codorniz caramelizados (10,82) o las bolsitas rellenas de morcilla (5,11). Por copas, 25 referencias que cambian con frecuencia (1,5 a 3,5).

G.D.M.

ALQUITARA

Tel.: 29. ☎ 91 552 21 35. ♦ Pacífico. De 7.30 a 23.30 h.; domingos cerrado.



RAFAEL ALONSO, cocinero; José Luis Sánchez Gil, maître; y Adolfo Escobar, propietario: «O'Grello» al completo

A. Martín/1. Pedro

Temporada de lamprea

Un extraño visitante

La vida de la lamprea es un viaje de ida y vuelta con el Miño —u otros ríos de la vertiente atlántica— como principio y final. Cuando los minúsculos pececillos —llamados amocetos— salen del nido fangoso en el que han vivido tres años, un chip interior les guía hacia el hogar de sus mayores: el mar de los Sargazos, hasta donde llegan colgados de los infortunados bacalao que les sirven de «vagón restaurante». En las frías aguas del mar alcanzarán la madurez e iniciarán el camino de retorno para depositar sus huevos, antes de morir, en los limos tibios del río: no precisan GPS, aunque sí varias docenas de peces, esta vez salmones, a los que engancharse para viajar de paquete y chuparles la sangre.

La localidad pontevedresa de Arbó está considerada la capital de la lamprea, aunque desde La Guardia, Miño arriba, se suceden las «pesqueiras», construcciones de piedra con forma triangular que se hacen en el río, para capturar las lampreas cuando la

corriente las arrastra tras haber perdido su porteador particular. Las primeras empiezan a llegar en febrero y las últimas en abril.

Encontrar lamprea fuera de Pontevedra no es fácil. Sólo algunos gallegos, empeñados en hacer patria, han sacado la lamprea de sus fronteras. Manuel Domínguez, propietario de «Combarro» (Ortega y Gasset, 40. ☎ 91 577 82 72 y Reina Mercedes, 12. ☎ 91 554 77 84) es el embajador de la lamprea en Madrid. En su restaurante se prepara la lamprea al estilo de Arbó, guisada con vino de El Condado —ácido y alto de taninos— y su propia sangre, que le da gracia. Recuerda que en Padrón —también hay lamprea, aunque poca, en el río Ulla— preparaban una deliciosa empanada de masa gorda de pan

con la lamprea dentro; pero la que más le gusta es la lamprea seca, asada a la brasa, un bocado delicioso que sólo se halla en Galicia.

En «O'Grello» (Menorca, 37. ☎ 91 409 72 04) la preparan con vino de Ribeiro y la acompañan con arroz blanco, y en «Don Víctor» (Emilio Vargas, 18. ☎ 91 415 47 47) suavizan la salsa con unas setas. También suelen tener lamprea en «La Casa Gallega» (Bordadores, 11. ☎ 91 541 90 55) y en «Ponteareas» (Claudio Coello, 96. ☎ 91 575 58 73).

En «El Olivo» (General Gallegos, 1. ☎ 91 359 15 35), Jean Pierre Vandelle la guisa al estilo bordelés. En Francia, según recoge el chef Francis García en su libro «Ma Cuisine Bordelaise», se emplean champiñones, vino de Burdeos y cognac para preparar la salsa; Vandelle le da un toque personal, sustituyendo el burdeos por un ribera de Duero. Para él lo más importante es retirar bien la espina, desangrar al animal y ligar la salsa con la sangre.



LAMPREA a la bordelesa (30,05 €)

Julia PÉREZ