



Gastronomía

Puerta de la Reina

MÓNICA DE MIGUEL / monicademiguel@hotmail.com

Siempre es una buena idea ir a La Granja de San Ildefonso, a una hora de Madrid y 11 kilómetros de Segovia, a pasar el día en los Jardines del Palacio Real y comiendo en alguno de los asadores del pueblo, un cochifrito o una paletilla. Eso sí, uno llega con la masa de gente y todos hacen el mismo plan. Hace un año y cuatro meses abrió el Parador de la Granja, una nueva oportunidad de disfrutar de este paraje sin mimetizar con la marabunta. Intenté reservar sin éxito durante mucho tiempo. Por fin lo conseguí. Son dos edificios los que forman el Parador, la Casa de los Infantes y las antiguas caballerizas de la Guardia de Corps. Este último es un centro de convenciones en el que hay un auditorio con capacidad para 400 personas y 13 salas de reuniones. La Casa de los Infantes, donde se encuentra el hotel, alberga el restaurante por el que me decidí hacer este artículo: **Puerta de la Reina**.

Mi idea era ya saben, paseíto, visita al Palacio, merodear por las puertas de los restaurantes buscando ofertas gastronómicas interesantes, etc. Pero resulta que bajé a preguntar por el spa del Parador (que por supuesto estaba lleno) y vi la entrada al restaurante. Le eché un vistazo a la carta y ¡bingo! Algo diferente, sin perder de vista el judión, las migas del pastor, el cordero ni el cochinillo. Estuve 36 horas y lo visité dos veces. Sin duda me sorprendió. Primero, porque al final te vas a gastar lo mismo comiendo en el Parador que en cualquiera de los restaurantes de alrededor (sin desmerecer al Dólar, o la Hilaria) en un ambiente cuando menos un poco más silencioso y sin salir oliendo a escalope milanesa y segundo, porque la relación calidad-precio es buena. Unos 50 euros por cabeza, aunque tienen un menú fantástico a 31 euros. El servicio es sobresaliente, atento y educado. Zapatos limpios y los platos cantados a la perfección, incluso los panes, los aceites y las sales (hasta de tres tipos las encontramos en la mesa).

Probamos (que podamos recomendar) las croquetas de cecina con setas de cardo con crema suave de ajo (12,50 euros), la ensalada de hortalizas asadas en horno de leña con jamón ibérico (18,50 euros), entre las entradas. Para continuar, los huevos de balneario con patata caramelizada y picadillo de matanza (13,50 euros), corazón de solomillo de ternera rosada, con puré de patata violeta y jugo de Oporto (24 euros) o el bacalao confitado con manitas caramelizadas y pil-pil de patatas (25,70 euros). También tomamos las migas del pastor y sus acompañamientos (morcilla huevos, panceta, chorizo, etc) (16,50 euros), no estaban nada



mal, aunque precisan de buen vino para pasar cada trago. De postre, muy recomendado, el ponche segoviano con helado de pan de Calatrava. Disponen de carta para vegetarianos, celíacos y diabéticos. La colección de vinos es sencilla, pero tiene una buena selección de reservas.

Menos mal que no encontré sitio en el spa porque me hubiese ahogado como el lobo del cuento. La decoración es sencilla, austera pero curiosamente acogedora. Las habitaciones están bien, aunque si les puedo poner un pero, las encontré con falta de luz (artificial) y de cajones. Por lo demás compensa todo. Mi recomendación es reservar con meses de antelación, (diciembre es helador pero precioso y más si nieva), pasear por la noche con frío y en silencio (apaguen el móvil un ratito) y combinar visita al spa con cochinillo en este restaurante, eso sí, cenando a la europea (a las 20:30) que si no, nos vamos a la cama con el estómago a la segoviana y acabamos soñando con Freddy Kruger, ¿se acuerdan? ¡Que miedo!

Recomiendo pasear por la noche con frío y en silencio (apaguen el móvil un ratito)

LAS CLAVES

Restaurante Puerta de la Reina Parador de la Granja C/ de los Infantes, 3 La Granja de San Ildefonso, Segovia Tf.: 921 01 07 50

LA RECETA



ALITAS EMPANADAS

Ingredientes (6 personas): 500 g de alitas de pollo. 1 huevo. 1 y 1/2 tazas de cerveza. 1 hoja de laurel. 1 cucharada de orégano. 30 g de pan rallado. Aceite de oliva para freír. Sal.

Lavar y secar las alitas. Cortar las puntas, retirar la piel y tirar fuertemente de la carne hacia el extremo, de tal forma que quede puesta en forma de bolita sobre el hueso. Colocar las alitas en un cuenco. Rociarlas con la sal, la cerveza, el laurel y el orégano, y dejarlas en este adobo de 3 a 4 horas. Escurrir y secarlas. Pasarlas por el huevo batido y a continuación por el pan rallado. Calentar abundantemente aceite en una sartén y freír las alitas hasta que estén bien doradas y crujientes. Servirlas acompañadas al gusto.

Más recetas en: www.cocinavino.com

EL RINCÓN

SULA

Jorge Juan, 33. Madrid. Tf.: 91 781 61 97

Cuando oí "vamos a picar algo a Sula", pensé que se estaban refiriendo a algún restaurante nuevo del sudeste asiático. Cuál fue mi sorpresa cuando me encuentro con un lugar en el que el jamón de Joselito es el Rey (y que sula, en el castellano antiguo, significaba península... o eso me han contado). Abrieron el día de los enamorados de 2007. Ya les va bien. Firmas como Louis Vuitton o Telefónica han organizado aquí presentaciones y cócteles. Todas las semanas hay algún sarao.

Es laberíntico, moderno, oscuro y vertical. Al principio no lo asociaba al jamón y las latas (por cierto, excelentes), pero ¿a quién vamos a engañar? Cuando se trata de ibérico gran reserva no importa dónde se deguste, uno se transporta directamente al cielo.

Bueno, sí, muy rico el jamón y ahora viene lo de siempre, los huevos estrellados, las croquetas... pues sí (porque las hay)... y no, porque el chef, Iñigo Gartzia propone todo un homenaje gastronómico que sorprende y en carta pasa, por ejemplo, por un impresionante longueiro, un boletus a la brasa con tocino o la pluma de ibérico con *cous-cous* de tomate y praliné de anacardos. Nos ofrecen hasta seis cortes diferentes del cochino ibérico: la presa, la pluma, la cabezada de lomo, el chuletero, la carrillada y las costillas. Para ver precios, les doy tres ejemplos: el pulpo a la gallega con cremoso de patata (12,50 euros), la hamburguesa Joselito con tomate provenzal y huevo en tempura (19,80 euros), el guiso del día (16,90 euros)... el jueves, pochas con panceta ibérica, el viernes garbanzos con boletus y foie... en definitiva que uno se puede defender bien con la cuenta. Además tenemos la opción de ir a la barra a picar (a otros precios) o a la tienda a comprar el jamón de Joselito, conservas, mermeladas, tés, etc.

Parece que los jamones de Joselito han encontrado un buque insignia en el barrio de Salamanca donde además se come bien. La unión hace la fuerza, sí, pero si una de las partes es nuestro jamón ibérico del alma mía ya hay mucho ganado. / M. DE M.

"Juanito Serrano" se mete en los fogones.

Después de 30 años condimentando los mejores planes de medios de la publicidad española en Teleanuncio, Juanito Serrano ahora, además, se ha hecho cargo de un magnífico restaurante donde dar cumplida réplica a los mejores chefs del mercado.

RESTAURANTE KIKUYU

Cocina Mediterránea de alto nivel

Barbara de Braganza, 4
Tel.: 91 319 66 11
www.kikuyu.es kikyuu@kikyuu.es Tenemos "aparcacoches"