

Vd

de viajes

17 de junio de 2012
nº 245

Gastronomía

LA RAZÓN crea su propia Escuela de Cocina con el fin de enseñar a los lectores a preparar las recetas de toda la vida de forma sencilla

>> 02

Hoteles

La cadena mallorquina Barceló Hotels y Resorts conquista Italia gracias a la apertura de cuatro alojamientos

>> 06

Rincones

La actriz Toni Acosta nos lleva hasta su isla natal, Tenerife, para redescubrir el Teide, desde donde se contemplan las mejores vistas

>> 08

SUPLEMENTO DE TURISMO Y EVENTOS
SÓLO SE VENDE CON LA RAZÓN

Islas Vírgenes

El Caribe a toda vela



COMER

Modernidad en tierra de asadores

A medio camino entre Miranda de Ebro y Vitoria, el **Restaurante Lola** obsequia al comensal con la calidad propia de un asador de pueblo y la vanguardia de recetas de autor

D. Ruipérez >> BERANTEVILLA

Cuando el viajero que disfruta en la mesa recorre esas tierra del norte de España –donde el verde lo cubre todo y una chaqueta no sobra en verano– suele toparse con centenarios de asadores y restaurantes con el toque rústico del entorno. Sin embargo, siempre hay excepciones agradables como Lola.

A pie de calle uno no imagina que al cruzar el umbral se encontrará con un restaurante exquisitamente decorado con aires minimalistas, donde reina el sosiego y no los olores de un horno de leña a pleno rendimiento. No es que un chuletón, cordero o cochinitillo no despierten los sentidos, pero es bueno que la gente de Burgos, Álava o Vizcaya disfrute de locales que ofrecen una gastronomía más actual, de esos que salpican las calles de Madrid o Barcelona.

Lola fue en su día un asador en el pueblo de Berantevilla (Álava), próximo a Miranda de Ebro, pero de la mano del chef Alberto Molinero se ha transformado en una opción muy interesante por estos lares. Es obvio que Molinero domina la cocina tradicional, pero



La decoración, de aires minimalistas, crea una atmósfera muy agradable



FICHA

- >> **Dirección:** calle Mayor, 26, Berantevilla, Álava.
- >> **Apertura:** cerrado los lunes y los martes.
- >> **Propuestas:** cuenta con tres menús muy completos a partir de 29 euros, sin bebidas ni pan.
- >> **Precio medio a la carta:** 40 euros.
- >> **Lo mejor:** la atmósfera de diseño y vanguardia.
- >> **Contacto:** 945 337 062 y www.restaurantelola.net.

con buenos productos en la mano presenta una cocina «más actual que moderna», asegura.

Existe un menú festival por 48 euros, pero una comida a la carta sale por unos 40. Para empezar podemos disfrutar de unos raviolis de carpaccio de wagyu con mostaza y mayonesa de soja. Las vieiras en sopa de turrón son una buena alternativa. Otro plato del que podemos dar buenas referencias es la original ensalada de pichón en dos servicios, una completa receta con berenjena laqueada, quinoa, foie-gras, alcachofas o ravioli de mantequilla de trufas. Pero el que puede etiquetarse como el plato estrella del Restaurante Lola es la cigala salteada y yema de huevo de corral con mi-

gas y salicornia, una auténtica delicia con sabor a pueblo y gusto a mar en perfecta armonía. De postre, una creación llamativa como es la royal de violeta con helado de almendras.

La carta experimenta variaciones por temporadas, pero los mencionados son ejemplos de la amalgama de productos con las que trabaja el personal de Lola y cómo saben combinarlos para sorprender al comensal. Por supuesto, para quien disfrute con propuestas más ortodoxas, también ofrecen excelentes carnes y pescados como el bacalao al pil-pil con kokotxas, una buena merluza o el clásico solomillo. Eso sí, todos con un acompañamiento que da algo de contraste a lo conocido.

VINOS

Bucamel 2008

D. O. : Vino de la Tierra de Castilla
Bodega: Tierras de Orgaz
Variedad: Tempranillo
Precio: 12 euros

Fino ensamblaje de fruta y madera

R. B.

«Un pura sangre domado con calma». Así definen los enólogos de Bodegas Tierras de Orgaz su «ópera prima» Bucamel 2008, un caldo que regala la complejidad en matices propia del Tempranillo pero fácil de beber y de entender. De intenso color rojo picota, aromas balsámicos con recuerdos a fruta roja madura y un paso en boca equilibrado, este vino resulta sabroso y aterciopelado. Con un precio recomendado de 12 euros, este caldo puede adquirirse en tiendas especializadas y en la web www.btor.es.



Un menú para celebrar el fin del mundo



El entrante del menú está formado por guacamole con panchos

R. B. >> MADRID

Tal y como deja entrever el calendario Maya, el mundo se acaba el 21 de diciembre de 2012, coincidiendo con el equinoccio de invierno. Para «celebrar» tan curiosa fecha, el restaurante madrileño Mestizo ha creado un menú propio de una ocasión única, gracias a recetas tradicionales e ingredientes genuinos de la gastronomía mexicana, como el cactus, el rábano, el agave o los chiles.

Para abrir boca, el menú «fin del mundo» comienza con guacamole y panchos. La siguiente parada llega de la mano de molcajete, la especialidad de la casa, servido en un mortero de piedra volcánica con la carne que elija el comensal y acompañado con aguacate, chorizo, cebolleta y una salsa. Para finalizar, crepa cajete, el genuino dulce de leche de México. Todo ello maridado con un tequila reposado con «sangrita» para los entrantes y la cerveza Modelo para el resto.

FICHA

- >> **Dónde:** restaurante Mestizo, calle Recoletos, 13, Madrid.
- >> **Horario:** de lunes a jueves de 13:00 a 00:00 horas y viernes y sábado de 13:00 a 02:00 horas. Los domingos permanece cerrado.
- >> **Precio del menú:** 765 pesos: 45 euros.
- >> **Reservas:** en el teléfono 91 575 64 53.