

COMER CRÍTICA



EL RESTAURANTE DE LA SEMANA

LA RIOJA

Renoir, el cineasta, podría haber elegido perfectamente este lugar ribereño para su grandiosa película *El río* y plasmar la contemplación de la vida y el fluir del Ebro mientras se come como en pocos restaurantes de Madrid hacia el norte. *Palacio Tondón* es posiblemente la apertura más excitante de la temporada. Con palpar el sitio sin adentrarse en camas y habitaciones que otean un paisaje y un confort envidiables, con una primera comida que refleja la esencia de lo que se busca en territorio tan difícil para las excentricidades y modernidades culinarias, basta anotar que hasta los más recalitrantes repetirán experiencia.

Las razones son evidentes: Llorenç Sagarra, Miguel Caño y Dani Lasa, tres ex *Mugaritz*, y David Mosquera, fogueado en las galácticas parrillas del *Etxebarri*, avalan el proyecto gastronómico de un hotel en el que se nota la potente inversión del empresario vizcaíno Pedro Jiménez. Otro argumento fundamental es la inteligente oferta culinaria diseñada para la ocasión y la ubicación, consistente en un repertorio de platos con nomenclatura que recuerda mucho a grandes creaciones del restaurante de Andoni Luis Adúriz pero que encajan perfectamente con los gustos tradicionales de la zona, incluyendo puestas en escena, sin perder la personalidad autoral. Servicio de sala, vinoteca y acogida completan el cuadro de atractivos.

PALACIO TONDÓN

CAMPO, 2 (BRIÑAS) | ☎ 941 69 01 00 |
CERRADO MEDIODÍAS DE LUNES A JUEVES |
PRECIO MEDIO: 50-80 €

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	NOTABLE
BODEGA	NOTABLE
DECORACIÓN/AMBIENTE	SOBRESALIENTE

CALIFICACIÓN GLOBAL 15/20

Esa cocina rabiosamente moderna dentro de su clasicismo que anotamos basa su excelencia en algo que gusta prácticamente a todos los viajeros y lugareños, los fondos, los jugos reducidos; salsas primorosas que acompañan a verduras, pescados y carnes sin interferir en las materias primas.

La huerta se ennoblecen con duetos como la coliflor ahumada en corte XXL

con láminas de trufa de calidad, plato que de salir tapado ganaría puntos; con los puerros asados al sarmiento a modo de *calçots* con crema fresca y con las vainas braseadas con concentrado de ternera y ajo tostado. El mollete de rabo de toro guisado al vino tinto con vegetales se entiende que sea uno de los primeros éxitos de la casa por sabrosura y presencia pero creemos que parece más bocado de otro ámbito hostelero que de la finura que aquí se estila. La melosidad en estado puro llega tanto con los callos de bacalao como con los de vacuno, ambos encomiables, y el concepto de asado de carne popular tan apreciado por estos parajes cuenta con un plato memorable, los rabos de cerdo ibérico confitados y tostados con trabado de setas y virutas de jamón. Todo con aderezos exquisitos: caldo de gallina fusionado con el coral de los carabineros, pistachos con majado verde para el cochifrito, pimientos de cristal de Tormantos para la ventresca de atún, los helados de *Della Sera*, el Ebro susurrante. Un paraíso. **PEPE BARRENA**



EL DETALLE HELADOS CON FIRMA

Tratándose de helados y estando en tierra riojana, la figura de Fernando Sáenz es inexcusable. El *chef del frío* se ha sumado al fantástico equipo del *Palacio Tondón* como proveedor de sus helados artesanales con reminiscencias tanto de la infancia como de la despensa natural de La Rioja, especialmente la que versa sobre el

viñedo y sus paisajes. En su establecimiento del centro de Logroño (*Della Sera*) sirve algunos ya míticos, como el de mosto de racima o el de hoja de higuera; a éstos hay que sumar el sobresaliente de limón a la antigua, con la aromática y deliciosa crema cítrica cobijada en la cáscara de la fruta.

