

Callos de campeonato

Palacio Tondón gana el III Campeonato Mundial de callos con una elaboración a la riojana

■ **PABLO G. MANCHA**

El Palacio Tondón de Briñas se proclamó como el restaurante del mundo que elabora los mejores callos. Un jurado compuesto por Benjamín Lana (presidente de la división gastronómica de Viciente y vicepresidente de Madrid Fusión), Pepe Barrena, Carmen Ordiz, Jaime Úz, Nacho Manzano y Gonzalo Sen-

dín (ganador del II Campeonato), fueron los encargados de dar el veredicto en el Hotel Rosario de Ribadesella. Más de veinte callos procedentes de todo el territorio nacional, Francia y Portugal estuvieron presentes en un campeonato que el primer año también fue a parar a La Rioja gracias a los callos del Echaurren, de Francis Paniego. En esta tercera edición, la

peculiar estatuilla del 'Vaquicerdo de Oro' también vino a La Rioja, al Hotel Palacio Tondón. A las peticiones del público de compartir la receta, sus responsables respondieron que la fórmula mágica no es otra que cocinar los callos «con mucho mimo». Por su parte, el segundo puesto de la clasificación registró un empate entre el restaurante madrileño Triciclo y Zalacaín,



Ioana Ardelean y Llorenç Sagarra, con el 'Vaquicerdo'. ■ L.R.

también de la capital. De todos ellos destacó Martino su «nivelazo» y la riqueza que proporciona que «en cada sitio se hagan de forma diferente, eso es lo bonito». Recordó además que es un «amante» de los callos, que a buen seguro seguirán contando con nuevos campeonatos de la mano de Naguar. Entre todos los maestros calleros que se presentaron, se incluyeron nombres tan importantes de la cocina española como el restaurante El Bohío, Casa Narcandi, La Cabaña, la escuela de Hostelería de Llanes, Triciclo, Zalacaín y Fox.

El Palacio Tondón tiene una apuesta gastronómica de primer nivel con la incorporación a su cocina de Dani Lasa, Llorenç Sagarra y el jarrero Miguel Caño. Los tres forman un triunvirato nunca visto en la gastronomía riojana.

MENÚ GASTRONÓMICO PASIÓN CON MARIDAJE

RESTAURANTE KABANOVA

- Cocktail y snack de bienvenida
- Degustación de aceite Lectus Arbequina
- Dos aperitivos de la casa
- Falso risotto de miniverduras y su emulsión
- Acelga de la Yaya, ajo asado, hoja de acelga, penca rellena de su sofrito tradicional y perlas de jamón
- Lubina sobre salsa riojana y aire de lubina picante
- Magret, suero de queso curado, dátiles y crujiente provenzal
- Torrija de Brioché al toffee y helado de Baileys
- Petit fours

Incluye agua y hogaza artesana de masa madre

GASTROPLAN
con estrella

Sorpresa gastronómica en Kabanova

C/ Guardia Civil, 9 · Logroño



~~65€~~ **45€**

IVA INCLUIDO

Solo conseguirás Gastroplan con estrella en www.oferplan.larioja.com

Oferta válida hasta agotar menús disponibles

Una vez adquirido el cupón, realiza tu reserva previa en el 941 212 995

KABANOVA
RESTAURANTE

GASTROPLAN
con estrella

Un cabrito que sabe a calidad en el Bodegón Ayala

■ **REDACCIÓN**

Santiago Araque cocina con todo su corazón en el Bodegón Ayala de Briñas, uno de esos lugares peculiares y excelentes para disfrutar de la cocina riojana en toda su dimensión de clasicismo. La realidad es que visitar este restaurante supone una gratísima experiencia para el comensal y un verdadero placer para los sentidos. Las especialidades

hablan por sí solas: alcachofas naturales con jamón, menestra de verdura, chuletillos al sarmiento, presa Ibérica a la brasa, churrasco argentino, lubina, bacalao a la Riojana, chicharro, merluza en salsa de chipirones, postres de la casa. Uno de sus platos más ricos es un cabrito elaborado a fuego lento que está para chuparse los dedos. Una obra de arte que invita a disfrutar de una gran velada.



Cabrito del Bodegón Ayala de Briñas
Dirección: Calle Real, 2, 26290 Briñas, La Rioja.
Teléfono: 941 31 22 12 | 650 285 528

Ingredientes: Medio cabrito de Cameros, 4 gajos de ajo, 2 hojas de laurel, media botella de vino blanco, 1

litro de agua y sal Maldon.
Elaboración: Troceamos el cabrito en 4 partes, ponemos en una cazuela un poco de aceite y dejamos que se dore el cabrito por los dos lados. Una vez dorado lo rociamos con el vino blanco y el agua y lo ponemos a fuego lento durante dos horas y vigilándolo que no se quede sin caldo y meneándolo cada 15 minutos hasta que se termine dorando totalmente.