

## LA ARROCEÍA DE PICÓN



J.A.D.

RONDA DEL OCCIDENTE, 11 (PICÓN) |  
 ☎ 92 682 10 37 | CERRADO NOCHES DE  
 DOMINGOS A JUEVES | PRECIO MEDIO: 30 €

COCINA ..... BIEN  
 SERVICIO ..... NOTABLE  
 BODEGA ..... BIEN  
 DECORACIÓN/AMBIENTE ..... NOTABLE

● CALIFICACIÓN GLOBAL 12/20

**CIUDAD REAL**  
 Donde menos se espera, salta la sorpresa. En Picón, pueblo situado a 12 kilómetros al oeste de Ciudad Real, en cuyo término municipal se asientan renombradas bodegas manchegas, se levanta un restaurante casi temático, una arroceía en toda regla. Y, aunque hay un lejano parentesco con la propiedad del restaurante valenciano *Picanterra*, no debe considerarse razón principal como para justificar que la familia Pérez Aparicio decidiera levantar un negocio de arroces en pleno erial castellano, un restaurante de trato llano y accesible en el que Pilar Aparicio se ocupa de la cocina y el marido y sus hijos, del resto. La fama viene acreditada de cuando ocupa-

ban un humilde comedor en el centro del pueblo, pero ahora, tras la mudanza a un nuevo local en el que se dispone de más de mil metros cuadrados de lujosísimas instalaciones, es el momento de ratificar la reputación. Una treintena de arroces forman la columna vertebral de la carta, demasiados para impedir resultados desiguales. Uno de los que cotizan al alza es el arroz a banda, que se presenta con un excelente punto de cocción y generosos tropezones de marisco, aunque algo propasado de condimento. Para entretenerse antes de los arroces, se puede solicitar un estupendo queso manchego de Herencia, un canónico pulpo a la gallega o unas agradables navajas a la plancha. **JUAN A. DÍAZ**

**UN RESTAURANTE DE TRATO LLANO Y ACCESIBLE CON UNA TREINTENA DE ARROCES COMO CENTRO DE SU CARTA**

## LA GRUTA



P.B.

FUERTES ACEVEDO, 140 |  
 ☎ 98 523 24 50 | NO CIERRA |  
 PRECIO MEDIO: 40 €

COCINA ..... NOTABLE  
 SERVICIO ..... BIEN  
 BODEGA ..... BIEN  
 DECORACIÓN/AMBIENTE ..... BIEN

● CALIFICACIÓN GLOBAL 13/20

**OVIEDO**  
 Amado Alonso, uno de los jóvenes empresarios hosteleros asturianos más activos e inteligentes, ha reforzado su gama de locales con la compra de este emblemático hotel-restaurante ovetense que no pasaba precisamente por sus mejores momentos. De dimensiones gigantescas y a falta de un toque de personalidad que seguro no tardará en reflejarse, todo indica que el nuevo propietario incorporará las ideas y conceptos culinarios que tanto éxito le reportan en *La Venta del Jaramón* (cocina tradicional de empaque), *La Hoguera* (parrilla *low cost* y pícoteo informal) o el madrileño *El Bosque Sagrado* (banquetes multitudi-

narios). La presencia de un género de calidad es lo primero que se ha incorporado a un restaurante que mantiene ese recetario astur tan gratificante que debe comenzar por algún marisco de temporada (soberbias las nécoras cocidas y templadas y las almejas en salsa marinera) y continuar con los lomos de sardina al aroma de sidra y germinados de cebolla o con algún plato de cuchara sabrosón (pote asturiano, fabes con caza). Las carnes y el bacalao portan la garantía del mejor proveedor del Principado y, para los que se aferran a la vieja guardia repostera, constatar que el helado de mantecado Peñasanta cubierto con merengue es primoroso. **PEPE BARRENA**

**EL LOCAL MANTIENE UN RECETARIO ASTUR GRATIFICANTE CON UN GÉNERO DE CALIDAD**

## FUERA DE ESPAÑA

### EÑE RIO DE JANEIRO



A.H.

AVENIDA PREFEITO MENDES DE MORAES, 222.  
 SÃO CONRADO | ☎ 55 21 3322 6561 | CERRADO  
 LUNES | PRECIO MEDIO: 35 €

COCINA ..... NOTABLE  
 SERVICIO ..... NOTABLE  
 BODEGA ..... SOBRESALIENTE  
 DECORACIÓN/AMBIENTE ..... NOTABLE

● CALIFICACIÓN GLOBAL 15/20

**RIO DE JANEIRO**  
 Hasta hace bien poco, lo que se conocía sobre cocina española en Brasil se limitaba a la paella y las tapas. Los gemelos Javier y Sergio Torres han sido los grandes responsables del cambio de ese estereotipo y lo curioso es que lo han hecho apoyándose en esos dos iconos del patrimonio gastronómico nacional. Ambos se formaron a la sombra de grandes nombres como Santi Santamaría, Phillipe Rochat o Alain Ducasse y actualmente son los responsables del *Dos Cielos* de Barcelona. Pero su prestigio en Brasil se lo ganaron en el *Eñe* de São Paulo, que inauguraron en 2007. En 2009 se lanzaron a su nueva aventura en Rio, en el Hotel Intercontinen-

tal de São Conrado. La fórmula es imbatible: técnica primorosa, aliada a una excelente materia prima, en gran parte oriunda de España, haciendo pinitos con ingredientes brasileños, como es el caso de la crema de mandioca con caviar de sagú (mandioca) sobre tinta de choco, una verdadera delicia. Se puede optar por tapas frías y calientes, donde no faltan las croquetas de jamón, o por platos más consistentes como la paella de pato con alubias de Santarém o el bacalao al pil pil. Elemento fundamental es el somelier burgalés Fernando Ortiz, que ha elaborado una carta de vinos españoles de forma primorosa, con precios imbatibles para Brasil. **ALFREDO HERVÍAS**

**SU FÓRMULA ES IMBATIBLE: TÉCNICA PRIMOROSA ALIADA CON EXCELENTE MATERIA PRIMA**