

LA AZOTEA



R.G.M.

JESÚS DEL GRAN PODER, 31 |
 ☎ 95 511 67 48 | CERRADO DOMINGOS, LUNES
 Y AGOSTO | PRECIO MEDIO: 30 €

COCINA BIEN
 SERVICIO BIEN
 BODEGA NOTABLE
 DECORACIÓN/AMBIENTE APROBADO

● CALIFICACIÓN GLOBAL 12/20

SEVILLA

Gastrobar al uso con seis mesas y confortable barra propiedad de Juan Antonio Gómez y Jeanine Merrill que, junto al experimentado chef Jesús Rosendo, de formación autodidacta pero con gran tradición hostelera familiar, proponen una ecléctica cocina contemporánea caracterizada por la delicadeza de las composiciones, gran exactitud en los puntos de cocción de pescados y mariscos y potentes raíces en la culinaria local. En este sentido son muy recomendables la original ensaladilla de ahumados, como alternativa a su homóloga de gambas tan popular en la ciudad, las deliciosas coquinas con alcachofas fritas, las bien resueltas al-

mejias a la marinera y el bacalao con guindillas a la hierbabuena. Tampoco le van a la zaga las propuestas más actuales con delicadísimos tartares de salmón y atún rojo, una contrastada corvina a la plancha con tallarines de choco en su tinta, el perfecto tatakí de atún rojo con mayonesa de soja o incluso el barroco chipirón a la plancha sobre crema de queso de cabra y frutos secos, además de una impecable lasaña de buey y espinacas. Si a todo ello se suma la interesante carta de vinos, que además

puede ampliarse en la enoteca anexa adquiriendo las mejores referencias sobre las que solo se factura un liviano descorche, pues se explica que *La Azotea* haga furor entre su adicta clientela. **R.G. DEL MORAL**

PROPONE UNA
 ECLÉCTICA COCINA
 CONTEMPORÁNEA
 CARACTERIZADA POR
 LA DELICADEZA DE
 LAS COMPOSICIONES

BAR DE OSTRAS MAISON DE LANGUEDOC-ROUSSILLON



X.M.

PAU CLARIS, 77 | ☎ 93 301 04 98 |
 CERRADO DOMINGO Y LUNES |
 PRECIO MEDIO: 25 €

COCINA BIEN
 SERVICIO BIEN
 BODEGA BIEN
 DECORACIÓN/AMBIENTE BIEN

● CALIFICACIÓN GLOBAL 13/20

BARCELONA

Dice mucho y bueno de un hombre el saberse sobreponer a las crisis y, de acuerdo al sonsonete últimamente de moda «una crisis es una oportunidad», transformar el *down* en crecimiento personal y profesional. Es el caso de Romain Fornell. «La mancha de un amor otro nuevo la quita». Y así, tal como se cerró por obras perentorias hace dos años el famoso y estrellado *Caelis* del hotel Palace barcelonés, Fornell se aplicó la máxima y renovó *La Maison de Languedoc-Roussillon* como bistro francocontemporáneo, abrió en París *Le Comptoir del Mar* y ahora, justo reinaugurando el *Caelis*, da otra vuelta de tuerca a *La Maison* con un bar

de ostras y tapas en la entrada del mismo.

Romain, un crack de la cocina (el chef más joven en conseguir una Michelin en Francia), se ha lanzado con este pequeño local, organizado a lo largo de una barra sólidamente atendida por Alain Jeudy, a la cultura de las ostras en sinergia con otras especialidades francesas y algunos *must* españoles. Con interesantes vinos del sur francés y champaña a copas, la carta del local, explicitada en una gran pizarra, nos tiente con tres variedades de ostras, atlánticas y mediterráneas, que se sirven a la

francesa, con vinagreta de chalota y mantequilla Echiré. Buen comienzo, a fe, para luego dejarse ir con las cañillas, los caracoles bourguignone, el mi-cuit o... **XAVIER AGULLÓ**

LA CARTA, EXPLICI-
 TADA EN UNA GRAN
 PIZARRA, NOS TIENTA
 CON TRES VARIEDADES DE OSTRAS

FUERA DE ESPAÑA

DA AMERIGO



VIA MARCONI, 14-16, SAVIGNO (BOLOGNA) |
 ☎ 00 39 051 670 8326 | CIERRA LUNES Y ME-
 DIODÍAS DE MARTES A VIERNES | PRECIO: 55 €

COCINA SOBRESALIENTE
 SERVICIO NOTABLE
 BODEGA NOTABLE
 DECORACIÓN/AMBIENTE BIEN

● CALIFICACIÓN GLOBAL 16/20

ITALIA

Ahora que medio mundo enloquece con el concepto de Kilómetro Cero, vale la pena reivindicar esta trattoria situada en un encantador pueblecito de las colinas emilianas para darse cuenta de que la pólvora fue inventada hace mucho tiempo. Fundada en 1934 por el Amerigo que le da nombre, actualmente se ocupa de ella Alberto Bettini, tercera generación de la familia, y su propuesta se centra en productos estacionales de la zona, con recetas tradicionales actualizadas y aligeradas. Valga como ejemplo el excelso menú que probamos dos días antes de que España ganara el Mundial: salmerino del corno (un pescado de río) ligeramente ahumado con velo de

hortalizas; inolvidables mollejas con minestrone de verduras de la huerta; el plato emblemático de la región, tortellini al brodo; pasatelli (un tipo de pasta) con *gambas de río* (léase cangrejos); los creativos y gustosos Huevos Amerigo 2010, con trufa de verano y crema de patatas; faraona en tres vuelcos (muslo al horno, pechuga a la parrilla y una sabrosísima albóndiga del *resto*) y boletus fritos. De postre, original surtido de helados caseros, con los de lambrusco y parmigiano con balsámico como estrellas. La carta de vinos, naturalmente, apuesta por los de la zona, tan desconocidos por los foráneos como interesantes, sin olvidar los del resto de Italia... y con la opción de llevar las propias botellas sin cargo. **ALBERT SOLANO**

LA PROPUESTA DE
 ALBERTO BETTINI SE
 CENTRA EN PRODUCTOS ESTACIONALES DE LA REGIÓN