



Puede pasar por una de las decenas de *gastronosequé* que se han pues-

to de moda. Un local de estética industrial y mesas completamente desnudas sobre las que se presenta una carta dividida en cuatro capítulos teatrales que sustituyen la tradicional oferta de entrantes, primeros, segundos y postres, que aquí se resuelve como *Sala de ensayo*, *Ambigú*, *Escenario* y *Camerinos* en un homenaje al Laboratorio de las Artes de Valladolid (LAVA), un antiguo madero recuperado como complejo cultural sobre el que se asienta.

Pero no se trata sólo de la puesta en escena: aquí se cocina. Y bien. Con una materia prima notable, Javier Mariscal articula recetas concebidas y ejecutadas con acierto, desde un prisma desenfadado aunque alumbrando platos de nivel –sin artificios– que, sin renunciar a un clasicismo sabio, sorprenden con notas de modernidad bien concebida.

GASTROLAVA



JAVIER MARISCAL ARTICULA PLATOS CONCEBIDOS Y EJECUTADOS CON ACIERTO: CLASICISMO SABIO Y SORPRENDENTES NOTAS DE MODERNIDAD

Pº ZORRILLA, 101 (LABORATORIO DE LAS ARTES)
 | ☎ 983 02 43 33 | CERRADO DOMINGOS
 NOCHE Y LUNES | PRECIO MEDIO: 30 €

COCINA NOTABLE
 SERVICIO BIEN
 BODEGA BIEN
 DECORACIÓN/AMBIENTE BIEN

CALIFICACIÓN GLOBAL 13/20

Con guiños a una coquinaria viajera, la mesa se convierte en un escenario por el que desfilan platos livianos como su notable steak tartare con raviol de patata relleno de yema; unas espectaculares *manillas* de lechazo a la plancha, repletas de terneza y sabor, acompañadas de un salteado de níscalos, o una interesante vaca confitada y terminada en horno con escolta de chimichurri y boniato. Pura gula.

La mano del cocinero resuelve con precisión recetas de horno, como atestiguan su espectacular lubina con una emulsión de plancton y empanadilla de txangurro o su bacalao con

jugo de pimientos asados y papada, receta en la que Mariscal maneja a la perfección la textura del gáldido.

La propuesta no baja de nivel con los postres: repleto de sabor su pastelito de queso azul, con emulsión de albahaca, pera y helado de queso de cabra.

Por último, carta de vinos ajustada y buen servicio. **S. GONZALO**

FUERA DE ESPAÑA



Impacta la ubicación de este restaurante en el

Alentejo Marmòris Hotel (antigua almazara), un espacio de lujo donde el mármol reina por doquier, pues no en vano el propietario tiene en las proximidades una cantera de esta glamurosa piedra.

En tan sugestivo marco ejerce Pedro Mendes, un chef autodidacta e intuitivo que, tras dejar su impronta en diversas cocinas de distintas regiones portuguesas, decidió buscar inspiración en el entorno mientras susurraba a las encinas durante sus paseos. Fue a partir de ahí cuando se puso a experimentar con lo que profusamente ofrecía la vasta naturaleza alentejana, en su caso, un vegetal de estirpe humilde como es la bellota, en la que descubrió unas cualidades organolépticas dignas de ser llevadas a la mesa.

Cocinero de paisaje, contemporáneo, con capacidad creativa, gusto para ar-

NARCISSUS



EL CHEF PLASMA LA VERSATILIDAD DE LA BELLOTA EN PLATOS DULCES Y SALADOS, ADEMÁS DE UN BUEN HACER EN RECETAS CÁRNICAS Y MARINAS

LARGO GAGO COUTINHO, 11 (VILA VIÇOSA)
 | ☎ + 351 268 887 100 | NO CIERRA
 | PRECIO MEDIO: 45 €

COCINA NOTABLE
 SERVICIO NOTABLE
 BODEGA BIEN
 DECORACIÓN/AMBIENTE NOTABLE

CALIFICACIÓN GLOBAL 14/20

monizar ingredientes y espíritu innovador, es autor de un ambicioso y documentado tratado sobre la versatilidad del fruto de la encina, tanto en harinas para rebozados y tempuras como acompañante de carnes (el cerdo es uno de sus mejores aliados), a la vez que elabora con el ovalado aqenio toda suerte de platos dulces y salados.

Pero no sólo de la bellota se nutre su cocina. Del cordero obtiene un carré con pistachos y un solomillo con reducción de oporto servidos al alimón en un mismo plato y mercedores de ovación. También mira al mar: ahí están

unas huevas secas de rodaballo con manzana y algas, a las que añade una especie de chupa chups de ancas de rana que provoca saltos de júbilo, o sus refrescantes ostras con *allo francés* (pue-ro) marinadas en lima, con las que demuestra que su cocina circula por más de una vía. **EUFRASIO SÁNCHEZ**