

COMER

7,5 General Borrero, 49. Las Pedroñeras (Cuenca). **Teléfono:** 967 16 10 89. **Cierra:** lunes y noches de domingo, martes y miércoles. **Precios:** entre 80 y 120 euros por persona. Menú degustación, 80 euros (con vinos, 100). Ensalada de caza, 30. Crema de patata, hongos y trufa, 28. Lechona confitada con canela a la salvia, 35. Cremoso de azafrán con helado de cacao, 12.

Con el toque de Manolo de la Osa

LAS REJAS, en Las Pedroñeras, una experiencia gastronómica envuelta en un menú degustación reconfortante

José Carlos Capel

Bajo la perspectiva que proporcionan varias décadas de trabajo, la figura de Manolo de la Osa se ha agigantado hasta convertirse en un personaje clave en el proceso de evolución de la cocina española contemporánea. Afable, sensible y con enorme talento, desde que comenzó a destacar en el mundillo gastronómico ha constituido uno de los eslabones estratégicos entre la doctrina tradicional y la vanguardia de altos vuelos.

Su papel ha sido siempre el de un clásico contemporáneo. Un depositario de sabores olvidados que ha desarrollado su creatividad sobre la base de recetas y productos de la despensa manchega. Técnica y raíces con un sentido innato del equilibrio. Y, también, genialidad y sabiduría unidas a bajones profesionales que a intervalos han hecho temer por la regularidad de su trayectoria. Justo ahora, tras la salida de Ertlanz, su segundo de cocina, profesional que ha contribuido a consolidar una etapa fructífera, cuando faltan pocos días para la inauguración de la cafetería y el restaurante del nuevo museo de Cuenca, Ars Natura, que dirigirá de forma directa, De la Osa atraviesa un periodo

culinariamente ambiguo, salpicado de interrogantes y aciertos.

Quienes aceptan las sorpresas que comporta su menú degustación se tropiezan con platos reconfortantes junto a otros que hacen añorar una vuelta radical a sus raíces. Ni los embutidos cortados en bastoncitos ni el salmón semicurado con ciruelas encurtidas que se ofrecen para abrir boca están a la altura esperable. Nada que ver con las gambas con jugo yodado y granizado de manzana, entrante serio, que deja en evidencia su capacidad para pisar muy alto. "Me considero más en forma que nunca. Intento hacer una cocina sana y ligera, que se digiera bien y divierta", asegura el patrón de la casa.

Perdiz gelatinizada

Tampoco la propuesta que sigue, un caldo de perdiz gelatinizado en copa de Dry Martini con anguila y huevas de arenque, que rememora su famosa sopa fría de ajo, denota armonía entre los ingredientes, dominados por la presencia preponderante de la yema de huevo. Por el contrario, sus cromáticos dibujos de crema de piñones con tierras de café y regaliz, brotes verdes y *shiso* rojo constituyen una composición acertada a pesar de que la trufa pase inadvertida. Y como contrapunto, un extraño ajo-



Arriba, Manolo de la Osa en el comedor de su restaurante de Las Pedroñeras (Cuenca); abajo, sus duelos y quebrantos. / H. Hebeisen

Valoración

Pan	4	Ambiente	7
Café	6,5	Servicio	7
Bodega	7,5	Cocina	8
Aseos	6,5	Postres	7,5

arriero ahumado de ostras con guisantes, jugo de perejil y ajo negro, en el que la indefinición se apodera del plato.

En las sugerencias que siguen no convence su minibodegón de lomos de liebre y setas con un caldo antológico de su propio civet, en el que la potencia rústica de la salvia anula la fragancia de



las lascas de trufa, y no parece lógico que una insípida ventresca de trucha nórdica, con habas, calamares y espárragos trigueros tenga enjundia para formar parte de sus especialidades. Tan sólo cuando los sabores de la tierra emer-

gen con fuerza, la inconsistencia deja paso a la sensatez que le caracteriza. Es succulenta la ensalada de caza con alubias al azafrán, acelgas rojas y lentejas; espectacular la crema de patata con setas y papada de cerdo y particularmente elegantes el pichón asado y el lomo de ciervo con cerezas, sin ningún regusto a bravío.

Al final, con el capítulo dulce (transparencia de melón con yogur; té con leche y especias) queda al descubierto su elegancia. Lástima que el pan, hecho en la casa, desmerezca tanto de la comida.

PISTAS GASTRONÓMICAS

Armenia en el paladar

SAYAT NOVA

Costa Rica, 13. Madrid.
Teléfono: 913 50 87 55.

J. C. C.

A pesar de que se define como un restaurante armenio, en el estilo de sus especialidades se reconocen sabores libaneses, iraníes y turcos. Platos que evocan los gustos especiados y a veces algo picantes de Oriente Medio. Sugerencias bastante finas que no se localizan con facilidad en otros lugares. Un gran trabajo cotidiano de su propietario Álvaro Cano Hamparzoomian, armenio por vía materna.

En la relación de entrantes, acaparados por los vegetales, se concentran algunos de sus mejores logros. Después de abrir boca con las aceitunas agrídulces, llega el *hummus* (crema de garbanzos aderezada con pasta *tahini* de sésamo), imprescindible, cuya intensidad se acentúa en compañía de un puré de granadas con frutos secos (nueces). No menos acertado resulta el *tabule*, ensalada de perejil con cuscús y tomatitos, bien aliñada y de una



Comedor del restaurante Sayat Nova, en Madrid. / Santi Burgos

autenticidad reconfortante. Igual de fino que las hojas de parra rellenas de arroz (*dolmas*), o los corazones de alcachofas con cebollitas caramelizadas.

Los platos de más peso los acapara el cordero en distintas versiones. Es aceptable el *shish kebab*, brocheta de carne con un arroz *pilafa* la mantequilla, y pasa sin pena ni gloria el *kebab alepo*, pincho de cordero picado con una salsa roja suavemente picante. Más garantías ofrece la

musaka, excelente. Como complemento, un gran pan de pita, y para concluir, algunos pastelitos hojaldrados (*baklava*) que no pasan de discretos, además de un té árabe mejorable.

Lamentablemente, el servicio es de andar por casa, la carta de vinos carece de relevancia y, como las raciones no son abundantes, las facturas pueden resultar elevadas (40 o 45 euros por comensal). Aun así, merece la pena.

VINOS

Frescor y buen precio

PRUNO 2008

Finca Villacreces. Quintanilla de Onésimo (Valladolid). **Teléfono:** 983 68 04 37. **'Web':** www.villacreces.com. **DO:** Ribera del Duero. **Tipo:** tinto crianza, 13,5%. **Cepas:** tinto fino y algo de cabernet sauvignon. **Precio:** 9,90 euros. **Puntuación:** 8,9/10.

Carlos Delgado

Elaboran uno de los mejores vinos españoles, Nebro, que recibe altísimas puntuaciones del crítico estadounidense Robert Parker (98/100) y tiene un elevado precio (120 euros); su segunda opción, y una de las mejores elecciones, Finca Villacreces, posee el raro atributo de la elegancia, finura, sutileza y deliciosa armonía fruto-madera. Pero, aunque más asequible (22 euros), resulta todavía prohibitivo para muchos bolsillos. Así que, haciendo de la dificultad virtud, se han sacado de sus viñedos con me-



nos de 20 años, lo que es edad más que suficiente para elaborar un vino de calidad, este Pruno por menos de la mitad de precio. Un tinto joven para gente de espíritu joven, pero que no confunde juventud con simpleza, y pide un mínimo de complejidad, de sugerente frescor, de sabor amplio y frutal.

No siempre es fácil aquilatar los costes sin afectar a la calidad final. Hay que utilizar barricas de segundo o tercer uso, rebajar el nivel de selección de la uva, estandarizar las elaboraciones... Pero cuando el resultado se corresponde con las expectativas, el vino, como hace Pruno 2008, te entrega, directo, un grato y limpio aroma de fruta silvestre ácida, roja y negra, aderezada con delicadas notas de crianza y torrefacto. En boca es sabroso, bien estructurado, con taninos maduros, regusto frutal y especiada fresca. El arte de hacer buen vino a buen precio.