

CAFÉ ROYALTY



PLAZA CANDELARIA, ESQUINA OBISPO URQUINAONA | ☎ 956 07 80 65 | NO CIERRA | PRECIO MEDIO: 45 €

COCINA NOTABLE
SERVICIO BIEN
BODEGA APROBADO
DECORACIÓN/AMBIENTE SOBRESALIENTE

CALIFICACIÓN GLOBAL 13/20

CÁDIZ

Un espectacular viaje a los gloriosos tiempos de esta hermosa ciudad, a sus años burgueses, cultos y cosmopolitas. A principios del siglo pasado, se inauguró con todo lujo y boato *Café Royalty*. Poco antes de la Guerra Civil cerró sus puertas y, tras varios usos poco glamurosos (almacén, tienda), ha sido rescatado del olvido. Una rehabilitación ejemplar que ha recuperado frescos, carpinterías, mobiliario... Mantiene su concepto de café, con carta de desayunos y meriendas, y ha incorporado un espacio como restaurante con una oferta corta, original y muy bien elegida. Platos que corresponden a una filosofía burguesa, muy

bien elaborados, delicados y elegantes. Por ejemplo, turbante de lenguado con desmigado de centollo y crema de vermouth, huevo poché con cremoso de patata trufada, pintada a la cazadora con puré de castañas, magret de pato con salsa de naranja.... El foie-gras casero y con dos mermeladas y el ya casi demodé pastel de cabracho nos reconcilian con tiempos preteritos. También hay concesiones a este siglo con elaboraciones basadas en atún rojo, sashimi, *risotto ai funghi porcini*, trufa y ciervo que nos trasladan a la floreciente época en la que los genoveses tenían aquí parte de su alma y, sobre todo, de sus negocios. Exquisitos los recuperados picatostes gaitanos. **PAZ ÍVISON**

SU COCINA RESPONDE A UNA FILOSOFÍA BURGUESA, CON PLATOS MUY BIEN ELABORADOS, DELICADOS Y ELEGANTES

NEPTUNO



PEDRO EGAÑA, 4 | ☎ 945 26 33 53 | CERRADO DOMINGOS NOCHE | PRECIO MEDIO: 20 €

COCINA BIEN
SERVICIO BIEN
BODEGA APROBADO
DECORACIÓN/AMBIENTE BIEN

CALIFICACIÓN GLOBAL 12/20

VITORIA

El mitológico Neptuno, gobernador de todas las aguas y mares, se sentiría orgulloso de la hostelera que está echando el resto para manejar bien el timón de este liliputiense local de escasos 40 metros cuadrados del Casco Antiguo vitoriano, en el que el toque femenino predomina ante todo.

Maribel, así se llama la aventurera, es mujer multifunciones pues regala sonrisas en la bienvenida, hace de consejera culinaria al tomar la comanda y revolotea por la cocinita de la señorita Pepis para comprobar el punto del picoteo. El dios del tridente agitaría las olas al zamparse unos mejillones de roca

o unos berberechos sensacionales templados con un suspiro y con un jugo que obliga a hacer barquitos de pan.

El pulpo asado y las navajas a la plancha también pueden provocar tempestades de placer en las cuatro mesitas de este *bistrot* con aire marinero y, si se desembarca en tierra, nada como el revuelto de guindilla verde con tocineta ibérica, el arroz picantón o los champiñones al *jilimiji*. Todas raciones apetitosas y resultonas, con un toque cana-

LOS MEJILLONES DE ROCA, LOS BERBERECHOS, EL PULPO ASADO Y LAS NAVAJAS PROVOCAN TEMPESTADES DE PLACER

lla de taberna ilustrada, que chocan cuando llega a la mesa un raviol relleño de foie gras o unos chipirones en fritanga con queso. Mejor no provocar a Neptuno. **PEPE BARRENA**

FUERA DE ESPAÑA

PROVIDENCE



5955, MELROSE PLACE | ☎ +1 323 460 4170 | CERRADO MEDIODÍAS, EXCEPTO EL VIERNES | PRECIO MEDIO: 85 €

COCINA NOTABLE
SERVICIO SOBRESALIENTE
BODEGA NOTABLE
DECORACIÓN/AMBIENTE NOTABLE

CALIFICACIÓN GLOBAL 15/20

LOS ÁNGELES

Tiene mérito, en una ciudad tan voluble como Los Ángeles, mantenerse durante casi un lustro en lo más alto. Y *Providence*, situado en la parte más cosmopolita y voluble de la ciudad, a los pies de West Hollywood, lo ha logrado: para conseguir una mesa hay que reservar con varios días de antelación... o tener buenos contactos. ¿Las razones? En primer lugar, está lleno de caras guapas y conocidas, y eso, en La Meca de las Vanidades, ayuda mucho, aunque aquí nos interesa más bien poco. En segundo, una vanguardista decoración minimalista y moderna que permite sentirse muy a gusto. En tercero, un servicio atentísimo, preparadísimo y muy profesional (que hace que la ex-

periencia de tener que pagarle su sueldo en forma de propina, aberración capitalista insostenible, sea menos dolorosa). Y, en cuarto, lo más importante, una cocina de fusión, diseñada por el chef Michael Cimarusti, que, sin llegar a emocionar ni a resultar sublime, es impecable tanto técnicamente como en cuanto a materias primas utilizadas, siempre con D.O. y trazabilidad. Erizo de Santa Bárbara con brioche y huevos revueltos; bogavante de Maine con hinojo y lima; halibut salvaje de

UNA COCINA DE FUSIÓN QUE, SIN EMOCIONAR, ES IMPECABLE TÉCNICAMENTE Y EN CUANTO A MATERIA PRIMA

Alaska con jalapeños; solomillo de ternera de Illinois con coliflor ahumada; surtido de quesos estadounidenses... Buena carta de vinos y precios en consonancia con el público y el marco. **ALBERT SOLANO**