



SARGANTANA

Juan Ramón Aparisi reapareció en el mismo establecimiento que inauguró, ilusionadamente, hará unos —citamos de memoria— siete años. Lo reformó y ahora es más atractivo. Aparisi compra en el Mercado Central, diseña los platos y alecciona al cliente sobre cualquier vino. Está bien relacionado con los sumilleres y la parroquia que ve en el vino algo más que vino: un fetiche. Cocina modernilla en algún caso (jugoso de carne con arroz crujiente, bocadillo de *foie gras* con manzana al cacao, buñuelos de molleja con falso ketchup, o chipirones con *catala de foie gras*), y *normal*: ajo blanco de melón, entrecot con reducción de Bobal, bacalao a la crema de ajos (si no hubiese fallecido, Mercader, su inventor, debería cobrar *royalties*), o *carré* de cabrito al horno. Un corazón indica que ciertos platos son, al parecer, cardiosaludables: la bomba de chocolate con PX. Más de 200 referencias en la bodega. A. V.

Llano de Zaidía,16
46009 Valencia
Tel. 963 384 833

Cierra: Noches de lunes a miércoles

Menú: 12,50 euros. Menú degustación: 27,50 euros.

www.sargantanarestaurant.com / info@sargantanarestaurant.com