



VISTA DE LA SALA. JUAN RAMÓN APARISI. CALLOS CON ALLIOLI DE MENTA-LIMA > Fotos: M.B.

SARGANTANA

RELECTURAS PERSONALES DE LOS CLÁSICOS

Dirección y plano: Llano de Zaidía, 16 (P2-1A)

Teléfono: 963 384 833 **Web:** www.sargantanarestaurant.com

Tipo de cocina: Mediterránea actualizada

Precio medio y menús: 30-40 euros. Menú mediodía 17, Menú degustación 27'50.

Cierre: Noches de domingo a miércoles, lunes todo el día y víspera de festivos.

Propietario y director: Juan Ramón Aparisi **Cocinero:** Raúl Martín

Notas destacadas: Cocina de siempre con un toque de imaginación.

Juan Ramón Aparisi es el *alma mater* de Sargantana, es su proyecto, su dedicación, y después de pasar por las cocinas de restaurantes como La Sucursal, Seu Xerea, Pelegrí o un *stage* en el mismísimo Bulli, ha decidido tomarse las cosas con calma. Ésta filosofía se refleja en sus propuestas, que rezuman sencillez, construidas con su cocinero, Raúl Martín. Carta sencilla pero no simple, sino, como nos explica Juanra: "cocina de siempre con un toque de imaginación". Si bien la raíz de su culinaria es eminentemente mediterránea, ésta cruza transversalmente en ocasiones a lo largo de Oriente y Occidente; no hay prejuicios en las combinaciones, que aparecen con naturalidad para libramos de lo anodino. Nada más castizo que unos callos, que aquí se acompañan de un ligero y sutil *all i oli* de menta lima que les resta contundencia y pesadez. Y la presa ibérica comulga, en su ya famoso *kebab*, con la pita y el yogurt. Nos encaminamos por los pescados con platos como el taco de atún con *fondue* de provolone o un bacalao con crema de ajos. Tampoco faltan auténticos clásicos de la gastronomía ibérica, como las anchoas "00" o una esmerada selección de quesos patrios, para hacer justicia a nuestra prolífica despensa nacional. La bodega resulta variadísima y encomiable.

Guillermo Lagardera