

Cocina de un hotel

Antonio Ferragut



El otro día fuimos a Sargantana, un restaurante moderno en el Llano de Zaidía que me recuerda alguno de los locales de diseño del Londres de los noventa: por ejemplo sus amplias y sólidas cristaleras que garantizan un aislamiento satisfactorio de los comensales a la vera de una vía de alta densidad.

Se come bien y ligero en una atmósfera algo ibicenca: con lagartija puesta cabeza abajo sobre techo verde. Ofrecen interesantes menús de mediodía. Se anuncian como cocina de siempre con un toque de imaginación y es eso lo que dan: hicieron algunas tentativas más rompedoras pero, nos contaba el dueño, el cliente no respondió.

Acompañados de un tinto Angosto de Ontinyent, bastante bueno, tomamos un salmorejo, sin huevo ni jamón, muy bien emulsionado, unas crudités de verduras poco hechas o crudas del todo con aceite muy especiado y semillas de amapola, me parecieron; un solomillo con setas en una salsa dulce que me produjo cierta extrañeza y un sorprendente pescado con escamas oscilantes: se trata de un pescado sin espinas que se presenta con una cobertura de falsas escamas construidas con laminillas impalpables de atún seco. Las escamas se mueven como pétalos de una flor que se abre. De postre tomamos una bomba de chocolate que era un *coulant* correcto. Sobre treinta y cinco euros por persona.

La cocina de hotel como ya contamos

a raíz de la apertura del restaurante Senyoret (hotel Barceló Premium) va abriéndose paso en la capital valenciana, como ya lo ha hecho en Madrid y Barcelona. Pesan mucho los malos recuerdos de varias décadas de preparaciones cansinas y sin imaginación, pero no olvidemos el papel que, en otros tiempos, tuvieron los hoteles en la propagación del saber gastronómico. Vuelven, pues, a la carga, sobre todo ahora que, aun bajando el precio de los pisos, los alquileres y traspasos de grandes espacios para la alta restauración muy difícilmente se ponen al alcance de un cocinero, por bueno que sea.

El último en debutar y en hacerlo, además, de un modo más que notable, ha sido el restaurante Menorca XXII en el hotel Ópera, en la zona del Aqua.

El cocinero Enrique Campos, que aprendió, entre otros, con Juan Mari Arzak, su ayudante Toni Cano, y el *maitre* Toni Novo nos prepararon un festín en clave de burlona estilización de las tradiciones, esto es saltándose las reglas cuando hacía falta que es de vez en cuando, si se dominan lo suficiente. Durante una semana han ofrecido «una interpretación de la cuina valenciana». Eso fue lo que hicieron y lo que ofreció el hotel por unos 50 euros a sus clientes. También dan un menú gastronómico largo, de extensión oceánica, y un menú ejecutivo, más económico.

Probamos para abrir un poco de cerveza Inedit de cebada y trigo y una copa de blanco Impromptu que dio paso a una especie de *esgarrat* donde las *miquetes* de bacalao habían sido sustituidas por una



Los dos postres fueron una perfecta culminación, sobre todo la torrija con sorbete de chufa y cítricos, muy ligera pese a las apariencias. Luego, como sorpresa, un trío de bombones de vicio, especialmente el de chocolate negro y la gominola de cítricos.

Comí a gusto, lo supe porque los diversos panecillos que nos ofrecieron estaban bien horneados y mojé sin recato en el aceite. Como dicen los portugueses, *prazer sem limites*.

—**Sargantana**. Llano de Zaidia, 16. Tf. 963 38 48 33. Un buen y tranquilo restaurante a *l'altra banda del riu*. Cocina imaginativa y ligera. Juan Ramón Aparisi goza atendiendo a los clientes.

—**Menorca XXII** (Hotel Ópera). C/Menorca, 22. Tf. 963 31 21 29. Restaurante concebido para conquistar modernos nómadas por la vía estomacal. Los cocineros saben lo que se hacen. Una magnífica sorpresa.