



Ensalada de pasta fresca con vegetales y burrata. :: DM



Arroz meloso con colmenillas y vinagreta de trufas. :: DM



Tartar de atún tojo con huevos de tomate y pisto. :: DM

Vegetalíssimo, siempre deslumbra

Las jornadas más 'verdes' se celebran durante todo el mes de abril

:: JOSÉ LUIS PÉREZ

PUENTE VIESGO. A modo de comparativa con un deportista, un cocinero está en 'plena forma' cuando, después de diez ediciones de unas jornadas gastronómicas, es capaz de sorprender y deslumbrar al comensal con nuevos platos, nuevas presentaciones, nuevas sensaciones a partir de unas mismas materias primas.

En la undécima edición de las jornadas más verdes, Vegetalíssimo, que se desarrollan en el restaurante del Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo durante todo el mes de abril, el jefe de cocina Emilio García plantea nuevos platos realmente sensacionales, en los que juega con talento con la combinación de sabores, con el contraste de textura, con la composición y la puesta en escena. Este año la carta aúna tanto platos nuevos como otros clásicos que, como señala el propio Emilio, «no puedo quitar, ya que se han convertido para nuestros clientes en clásicos de estas jornadas». Además, de la carta, el cliente podrá decantarse por un equilibrado menú degustación.

De los platos nuevos de este año destaca de inicio una ensalada de pasta fresca con vegetales, tomate confitado y queso de burrata en aceite de albahaca, con un contraste de texturas muy interesante. Muy conseguido el royal de espárragos verdes elaborado con queso Divirín con



Royal de espárragos verdes y queso Divirín con gambón rojo. :: DM

gambón rojo rebozado y una gelatina con espárrago blanco en su interior. Un concepto muy francés y un juego de contrastes interesantísimo. El meloso de arroz carnaroli con setas de primavera, en esta ocasión colmenillas, se enriquece con una vinagreta de trufa y la chirivía crujiente. También es nuevo el tartar de atún rojo sobre blini con una guar-

nición de con huevos de tomate, un toque muy ligero de mostaza de Dijon y un pisto de pimientos.

En otros platos que se mantienen de temporadas anteriores se introducen ligeros cambios que aportan frescura, como en el carpaccio de foie de aguacates con vegetales y frutos del mar; en la crema de guisantes y ñoquis de coliflor al Jabugo; la flor

de alcachofas confitadas y fritas en aceite de oliva virgen; la menestra de alcachofas, espárragos, habitas y guisantes con huevo poché trufado; los espárragos blancos en texturas, sopa fría, cocidos baja temperatura y fritos en tempura; las pochas riojanas con borrajas, láminas de bacalao y su pil-pil; o la flor de calabacín rellena de verduritas fritas en tem-

RESTAURANTE EL JARDÍN



C/ Manuel Pérez Mazo s/n.
Puente Viesgo
Teléfono: 942 598 061.

Propietaria: María Ángeles Pérez.
Directora: Eva Magaldi.
Jefe de cocina: Emilio García.
Jefe de sala: David Arias y Manuel Lamadrid.
Estilo de cocina: De autor.
Menú termal: 29 euros.
Menú de temporada: 34 euros.
Menú degustación de las jornadas Vegetalíssimo: 39 euros.
Especialidades: Todo tipo de vegetales.
Capacidad: 150 comensales.
Terraza: Sí.
Cierra: No.
Bodega: Más de un centenar referencias. Vino de las jornadas, Finca Los Tronzones, Verdejo 2016. D.O. La Mancha.
Café: Dromedario.
Wifi: Sí.
Aparcamiento: Sí, propio.

pura sobre jugo de puerros y calabacín.

El conjunto, vistoso, variado y muy sabroso, tiene el broche de oro en unos postres también sorprendentes.



Bodas de Otoño

NUESTRO JARDÍN SE CONVIERTE EN UNA POSTAL. NOS GUSTARÍA VERTE EN ELLA

LLÁMANOS O ENVÍA UN EMAIL Y TE INFORMAMOS



Barrio Puente, 5-6
ORUÑA. Piélagos. Cantabria
Teléfono: 942 575 251
www.casasetien.com