

'Vegetalíssimo' regresa cada año a Puente Viesgo

El Gran Hotel Balneario celebra durante todo mes de abril la IV edición de las Jornadas Gastronómicas de la cocina verde

■ JOSÉ LUIS PÉREZ

PUNTE VIESGO. Con la llegada de la primavera el Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo pone en marcha una nueva edición de Vegetalíssimo, las jornadas gastronómicas singulares y de sobresaliente manufactura. que en apenas tres años han ganado un prestigio tan impresionante que se han convertido por méritos propios en un referente no sólo en Cantabria, ya que son muchos los visitantes de regiones limítrofes o de Madrid que preguntan por ellas.

El pasado martes fueron presentadas estas jornadas en un almuerzo al que asistieron la propietaria del hotel, María Ángeles Pérez, como anfitriona; el consejero de Cultura, Turismo y Deporte, Francisco Javier López Marcano; el alcalde de Puente Viesgo, Rafael Lombilla; y el director general de Turismo, José Carlos Campos Regalado.

María Ángeles Pérez señaló en su intervención el flujo de ideas que surge de la cocina que dirige Emilio García y el trabajo desarrollado tanto en sala como en cocina. Lombilla calificó esta iniciativa como un «elemento fundamental en la oferta turística de Puente Viesgo» y como un referente de calidad. Y López Marcano, justificó su presencia en este restaurante, que forma parte del Club de Calidad, como una muestra de reconocimiento a la excelencia, exquisitez y constancia.

Durante el almuerzo, Emilio García, como responsable del equipo de cocina que hace posible cada año estas innovadoras jornadas, explicó paso a paso cada plato, los trucos y las técnicas empleadas en una propuesta donde hay bastantes novedades respecto a ediciones anteriores. El chef destacó que «tratamos que hacer una propuesta bonita, pero que el cliente no se vaya con hambre», y reconoció que para dar con cada plato es necesario «leer mucho, ver que hacen otros colegas, ya que unos aprendemos de otros, y fijarse en detalles incluso de Ferrán Adriá, aunque su cocina esté en otra dimensión».

¡Qué sanas son!

Cantabria, gastronómicamente hablando, siempre se ha identificado por los mariscos, los pescados y las carnes de pastos naturales. En el calendario de jornadas no estaban presentes las verduras. Por ello, y al hilo de su vocación como balneario en pro de lo saludable, desde la dirección del Gran Hotel de Puente Viesgo se plantearon hace cuatro años la organización de unas jornadas donde las verduras tuvieran un protagonismo estelar; porque son sanas... todo un argumento.

Desde el primer año el éxito ha acompañado a estas jornadas donde Emilio García cada año tiene un 'as' en la manga con el que sorprender y agradecer. Para esta edición ha

RESTAURANTE EL JARDÍN



Hotel Balneario Puente Viesgo
C/ Manuel Pérez Mazo s/n.
Teléfono: 942 598061

Propietaria: María Ángeles Pérez.
Jefe de cocina: Emilio García.
Jefe de sala: David Arias.
Estilo de cocina: Tradicional, de mercado y temporada, con toques de autor.
Precio medio de la carta: 40 euros.
Organiza: Vegetalíssimo. IV Temporada de la gastronomía verde.
Fechas: Del 29 de marzo al 2 de mayo.
Menú degustación: 32 euros.
Plazas: 400 (restaurante de diario y salones para bodas y diferente capacidad para todo banquetes).
Cerrado: No.
Aparcamiento: Sí.

preparado una serie de platos en los que ni el más mínimo detalle queda al azar. Se puede comenzar por un gazpacho de remolacha con queso de cabra rallado, ideal para abrir boca y muy sabroso.

A continuación se propone una sopa fría de espárragos con sus yemas y trufas, presentada en dos recipientes y muy sabrosa.

La flor de calabacín rellena de verduritas con queso Divirín frita en tempura representa una continuidad exquisita y además tiene la virtud de introducir en la receta un queso del valle.

Elegante y con una concesión a la galería –por lo de la introducción del marisco– es la penca de acelga rellena de boletus con cigalitas. Un gran plato con una acertada combinación de materias primas.

Sensacional por su cremosidad y textura es el ravioli de aceite de oliva virgen con puré de coliflor y huevas de esturión. Una masa de coliflor complicada de hacer es la base de un delicado ravioli rematado por el detalle de las huevas.

A modo de menestra, pero lejos de lo convencional, se presenta un guiso de vegetales verdes con espumoso de patata y aceite de oliva. Un conjunto meloso donde la alcachofa, confitada en aceite de oliva, y la borraja alcanzan un nivel capaz de satisfacer al gourmet más exigente.

Completan la propuesta de esta



Penca de acelga rellena de boletus con cigalitas

temporada un arroz cremoso con habitas, guisantes y setas de temporada; verduras fritas en tempura y calamares tiernos; canelones de berenjena rellenos de alcachofas y bacalao; y milhojas de patatas confitadas al Jabugo con berenjenas y foie.

Postres

Llegados a los postres, la excelencia de la propuesta general tiene su continuidad primero en un postre suave y refrescante, ligero y digestivo, como la sopa fría de piña con picatoestes de pistachos y helado de queso con espuma de coco.

Otra opción más potente es el postre de fresas marinadas sobre cremoso de chocolate blanco y avellanas con nube de rosas (el aroma que desprende resulta sorprendente). Y finalmente, no debe olvidarse el milhojas de almendra y crema de queso con frambuesa y helado de tiramisú.

Guiso DM

● restaurante marino ●

tonino

¡PRÓXIMA APERTURA GRAN TERRAZA!

Bº L a Torre, 86. Monte. SANTANDER. Reservas: 942 320 182

Especialidades:
- Pescados y mariscos frescos del Cantábrico

Esta Semana Santa...

Venga a degustar NUESTRAS ESPECIALIDADES PARRILLADAS DE SIEMPRE y todo tipo de carne

Nuestra nueva carta
Menú diario 10 €
Menú especial fin de semana 18 €

Las Palmeras
RESTAURANTE HOSTERÍA BUNGALOWS

C/ Somo 114 (Carretera de Corban) Tel.: 942 32 51 89 San Román, Santander



galitas. :: DM



Gazpacho de remolacha con queso de cabra. :: DM



Ravioli de aceite de oliva virgen con puré de coliflor. :: DM



de vegetales verdes con espumoso de patata y aceite de oliva. ::



Junto a María Ángeles Pérez, anfitriona del evento, el director médico del Balneario, el alcalde de Puente Viego, el consejero de Cultura y el director general de Turismo (de izquierda a derecha). :: DM

CASA TERAN
DÍAS DE UN ESPLÉNDIDO
ARROZ CON BOGAVANTE
MENÚ mínimo DOS personas 5ª EDICIÓN
*Almejas a la marinera o gambas frescas de Huelva a la plancha
*Arroz caldoso con bogavante
*Postres hechos en casa
*Rioja crianza o blanco de rueda o rosado
Gran Oferta 30€ por persona.
Y además: Pescados salvajes, carnes selectas, mariscadas, raciones y picoteo.
Calle Corbanera, 31 MONTE RESERVAS 942 344 193

Del 27 de marzo al 4 de abril
El Ferial
Restaurante-bar
NUEVA LEY MATEMÁTICA DE CORONITA:
5=6
18,5 euros IVA INCLUIDO
SI PIDES 5 LA 6.ª TE LA REGALAMOS
Bebida no incluida
BARRIO EL FERIAL, 135 OREJO-SOLARES (500 m. estación tren) Teléfono 942 520 496