

Salsa de chiles. [\(GASTRONOMÍA\)](#)

Miércoles, 26/04/2006

Comer en Zaragoza



He comenzado en Zaragoza mi peculiar "quincena gastronómica" por algunos de los grandes restaurantes españoles. Como les comentaba hace un mes, la capital aragonesa, con motivo de la Expo de 2008, celebra unas interesantes jornadas dedicadas a la cocina del agua, tema central de esa Exposición. A mí me tocó ayer presentar a un grandísimo cocinero, Manolo de la Osa, del restaurante [LAS REJAS](#), de Las Pedroñeras (Cuenca). Una satisfacción para mí. El viaje me sirvió para comer en dos de los que creo son en estos momentos cuatro mejores restaurantes zaragozanos: ARAGONIA PARADÍS y LA ONTINA. Los otros, ya saben, son LA GRANADA y LA CARAMBOLA.

Agradable cena en [ARAGONIA PARADÍS](#), situado en los bajos del hotel Palafox, con Juan Barbacil, incansable organizador de las jornadas y enorme experto en vinos; el primer teniente de alcalde y delegado de Turismo del Ayuntamiento de Zaragoza, Florencio García Madrigal, un manchego de pro como su esposa, Belén, amigos ambos de Manolo de la Osa, que también estuvo en la cena. De Aragonia lo que más sorprende es su bodega, de verdad impresionante por número y calidad de los vinos que alberga, y por su situación junto al comedor. Mérito del director-sumiller del restaurante, Jesús Solanas, un gran experto. Cenamos jamón de Teruel bien cortado; croquetas de jamón; saquitos de pato y de queso de vaca; terrina de foie-gras a la sal; ensalada de cazón en adobo (lo más flojito, nada de sabor); taco de atún rojo a la plancha con lombarda; ternasco de Aragón asado a baja temperatura con cus-cus y miel de brezo (es cuestión de gustos, pero a mí el ternasco me resulta demasiado bravío de sabor); y codornices entres servicios: un consomé absolutamente insípido; en un canelón con pera (perfecto), y rellenas de trompetas negras y butifarra (demasiado pesado). De postre una pastilla de

chocolate y praliné con helado de especias marroquíes francamente bueno. En general, un sitio recomendable. Para beber, Jesús Solanas nos sorprendió con un cava insospechado: un Mestres Clos Damiana 1987 en Magnum. Una rareza que ha evolucionado en botella mejor que muchos champanes de categoría. Me reconcilié con el cava. Para el foie-gras un gewurtztraminer 1994 Guntersblumer Eiserne Hand, del Rin, excelente. Luego un blanco turolense: Venta D'Aubert 2004, con chardonnay, viogner y garnacha blanca, que nos me gustó nada. Siguió un Mancuso 2003 (Vino de la Tierra de Valdejalón, aragonés también) elaborado con garnacha, realmente bueno. Para las codornices un Amarone della Valpolicella, Zenato 2001, italiano agradable pero poco más. Y con el postre un vino de licor Pago el Pulpito 2000 de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca), homenaje a De la Osa, muy bueno.

Ayer, antes de regresar a Madrid, comida en [LA ONTINA](#), otro restaurante de hotel, en este caso el Gran Hotel de la cadena NH, que es el que aparece en la foto. Menú degustación (60 €, sin IVA ni bebidas) realmente interesante que me ratifica que este sigue siendo la referencia en Zaragoza. Ya saben que está asesorado por Enrique Martínez, del Maher navarro, pero cuenta con un gran cocinero, Ramiro Sánchez. Lógicamente, muchos toques de la huerta navarra. Empezamos con una gelatina de jamón y perdiz, agradable; excelente tataki de bonito marinado sobre una tostada de hojaldre; cardo de la ribera guisado con vieiras y almendras (lo estropeaba una innecesaria picada aceitunas negras que anulaban todos los sabores); huevos escalfados a baja presión con espuma de espárragos y trufa negra (muy bien); pulpo a la brasa con patata costrada y borraja (bien a secas, buen punto el del pulpo); lengua de ternera guisada (excelente); buñuelos rellenos de chocolate y migas de chocolate (muy bien); y brazo de gitano de higos, con yogur y helado de whisky (muy flojito). Bebimos un Clarión 2002 blanco de Viñas del Vero (22,50 €), y un tinto Olvena Hache 2004 (28 €), también Somontano, con tempranillo y syrah, del que les había hablado bien en el blog no hace mucho. Gran servicio de sala y ambiente agradable.

Y una aclaración final. En mi post de hace un mes sobre Zaragoza hablé de una mala experiencia en GAYARRE. Y critiqué con dureza algún plato. Ayer en las jornadas participaba también Miguel Ángel Revuelto, cocinero de Gayarre. Todo un caballero, me saludó y estuvimos hablando con normalidad, no entendía bien la crítica pero la aceptaba. Dejo constancia porque no es habitual.

Mañana, jornada toledana en el sentido completo de la palabra. Almuerzo en ADOLFO, conferencia en un curso de la Universidad de Castilla-La Mancha (no se pierdan mi tema: los mejores productos de la despensa española, algo que da para un curso completo), y cena en EL BOHÍO. Si sobrevivo se lo contaré el viernes.

Escrito por [Carlos Maribona](#) a las 03:03 pm [Ver/Hacer comentario \(44\)](#)