

— SEPTIEMBRE 2014 | Lugo Cultura | Lugo | Lyon La Bretonne | Lorient | Murcia | Toluca (México) —

CLUB

+ *renfe*

Javier Bardem

ADÓS AL MALVADO QUE CRIÓ AL GENIO

Hasta arriba de agosto en el libro sobre, '¿qué le pasó?'



MIGAS, BRÓTOLA Y CORDERO DE LOS FILABRES

El primer restaurante que Rodríguez recomienda en Almería es el espacio gastronómico **Tony García** (Avenida del mediterráneo, 81). "Va mucho más allá de lo que es un restaurante al uso, cuenta con una parte de cocina en vivo sobre barra *teppanyaki* y van cocinando en vivo. Tony García siempre está en vanguardia en cuanto a técnicas y cuenta con un producto excepcional". Ejemplos son el tomate con tres salazones distintas o el *carpaccio* de atún fresco macerado en soja con mayonesa de wasabi y sésamo. Para disfrutar de buenas tapas, aconseja pasarse por **La Tasquilla**, en el 40 de la calle Canónigo Molina Alonso: "Tienen una carta en la que cabe de todo: desde platos de atún o migas hasta *salay* de pollo o bacs con distintos rellenos. Merece la pena conocerlos". Y también innovadoras son las tapas de **De tal palo**, en la calle Real, 15, donde uno puede encontrar *phoskitos* de salmón: "El espacio es un antiguo museo del aceite, logrando una fusión perfecta entre lo antiguo y lo nuevo".

Para seguir la ruta gastronómica, Rodríguez anima a coger el coche. "No puedes venir a Almería y no pasar por **Vera** para conocer la cocina de Antonio Carmona (Terraza Carmona, en la calle del mar, 1). Ha sido un auténtico referente para todos por su trabajo, tanto con mariscos y pescados de la zona, como con las carnes. Hace una cocina tradicional, pero evolucionada". Una buena oportunidad para probar especies del mar autóctonas, como la brótola, o disfrutar con el cabrito de la zona de Los Filabres. Otra parada obligada es **Bacus 0** (camino de Los Parrales, 330, Roquetas de Mar). "Tienen

el mejor producto, sea cual sea su origen, y ofrecen una cocina fusión con influencia del sudeste asiático. Logran sabores que son puras explosiones en boca", resume.

PARADAS PARA 'GOURMETS'

Rodríguez anima a conocer el **Mercado Central de Almería** (Circunvalación Ulpiano Díaz, 14). "Siempre está pasando algo, hay *showcooking*s dos veces por semana donde se explica cómo trabajar con productos locales como el pulpo seco de Adra". Para seguir rastreando el producto más *premium*, está **Dehesa Gastronómica**, en el 58 de la calle Haza de Acosta. "Aquí solo venden desde *black Angus* hasta fote. Organizan catas, maridajes y demás actividades para disfrutar de lo lindo", describe Rodríguez. Para buscar los mejores quesos de la provincia, elaborados en la sierra de Los Filabres, toca coger el coche de nuevo. "Recomiendo ir a Serón. Se tarda una hora y cuarto pero merece la pena, porque allí trabajan artesanos que hacen maravillosos quesos de cabra". La dirección para abandonarse al descanso del guerrero tras un día de placer *gourmet* es **Él vino en un barco** (Arco, 2), de nuevo en Almería capital. "Los cócteles son maravillosos y, además, el sitio tiene una decoración *retro*, con mucho encanto". ●

Vinos con *sentido*



ARX 2016. El segundo vino en el mercado de Bodegas Tesalta es un original plurivarietal elaborado en Cádiz que mezcla tintilla de Rota con pinceladas de syrah y petit verdot. Fresco, expresivo y frutal, con potencial para mejorar en botella. 18 euros. www.bodegastesalta.com



Cara Nord Blanc 2017. Elegido mejor blanco joven de la Conca de Barberá, se elabora a partir de macabeo, chardonnay y trepal. Aromas exóticos a frutas como piña y maracuyá, ideal para platos frescos. 10,50 euros. <http://caranordceller.com>



Finca Constanza Entre Lunas 2015. Premiado en diversos certámenes internacionales, este vino ecológico de la Tierra de Castilla, cien por cien tempranillo, posee un amplio abanico aromático y resulta muy equilibrado y envolvente en boca. 10 euros. <http://fincaconstanza.es/>



Bikandi reserva 2005. Elegido por la revista *Decanter* como el mejor tinto del mundo elaborado con variedades españolas de un precio no superior a 30 libras. Buen acompañante de carnes rojas, atún o estofados. 25 euros. www.bodegasolabarri.com



Homenaje rosado 2017. Bodegas Marco Real de Familia Belasco comienza una nueva etapa con sus vinos Homenaje con un estilo más innovador, con diseño inspirado en el graffiti, y tapón de rosca. Fresco y fácil de beber. 4,5 euros. www.familabelasco.com



Finca Rio Negro Gewürztraminer 2017. Este monovarietal de gewürztraminer, con crianza sobre lías durante cinco meses. En boca resulta seco y fresco, pero también con volumen y sedoso. Ideal con quesos y con platos espectaculares. C.P.V. www.fincarionegro.es