

+G

AGENDA

Costillas de cabrito

El nuevo restaurante El Cherro es un establecimiento de calidad donde se puede disfrutar de pescado, pero sobre todo de distintos tipos de carne. Muy recomendables las costillitas de cabrito.

EL CHERRO

Murcia

Dónde: C/Huerto de las bombas, 10
968 285 962

Tapas en Beniel por 1,50 euros

Desde el pasado fin de semana y hasta el mes de octubre, Beniel sale a la calle de tapas todos los sábados a disfrutar de la oferta de tapa y caña por 1,50 euros que ofrecen los catorce bares que participan en Des/tapa Beniel. Una buena ocasión para acercarnos a Beniel.

Cocinar rápido y comer sano

En la página web www.cocinarapida.com encontraréis multitud de recetas para hacer una cocina rápida y sencilla. Patatas al gratén, sepia con cebolla o arroz frito de Malasia son algunos de los platos que nos sacarán de un apuro esos días que necesitamos cualquier cosa para salir del paso.

Decora tus verduras

El decorador es-
piral de verduras
es muy práctico
para aquellos de
vosotros que en-
tendéis la cocina
como una diver-
tida manualidad.
Los platos cre-
cen en presenta-
ción y sofisticación.
Por sólo
cinco euros.



Ambiente clásico y relajante en el comedor del restaurante Acuario. :: **EDU BOTELLA / AGM**

Artesanía con aire moderno

Acuario imprime matices
vanguardistas a sus platos
sin perder de vista el sabor
puro del producto

**SERGIO
GALLEGO**

✉ sgallegob@gmail.com
blogs.laverdad.es/elcielodelaboca/posts

Una bocanada de aire fresco del aire acondicionado y una encantadora señora, Carmen, me reciben a mi entrada en el restaurante Acuario. Allí, una pecera gigante y dos maquetas de edificios que no sé muy bien qué hacen allí adornan el anaranjado comedor.

La carta, dos folios blancos impresos y pegados en una cartulina del local, me parece el primer acierto por dos motivos: primero, se divide en una decena de aperitivos, entrantes, pescados y carnes muy manejable, y un menú degustación que recoge de alguna manera los platos de los que José Marcos, propietario y principal cocinero del local,

está mas orgulloso. Por otro lado, la carta, al ser sencilla y discreta, puede ser renovada tranquilamente cuando haya un cambio significativo, simplemente volviendo a imprimir un par de folios. Y esto es importante; señores restauradores, olvidense de las cartas bíblicas con cientos de platos. Son falsas, la cocina no puede abarcar toda la programación con éxito y, si la contiene, dudo mucho de la frescura de sus productos.

Antes de comenzar con los seis platos del menú, amenizan mi espera con una tostada de foie con mermelada de violetas gentileza de la casa. El pan está caliente y empezar con un bocadito así siempre es un detalle.

La degustación comienza con una empanadilla crujiente de bacalao con pil pil de pimiento amarillo. La pasta utilizada es el wanton –deliciosa y delicada masa asiática– y

el relleno es cremoso y con mucho sabor a pescado. Lo acompaña una reducción de salsa de soja que aporta un punto dulce, sutil, elegante y equilibrado.

La ensalada de queso de cabra Fantasia con frutos secos y vinagreta de la pasión es un compendio de técnicas, texturas y sabores que dificultan un poco la ingesta. Además del queso y la lechuga, el plato tiene helado de pimienta y de vinagre de balsámico, nueces ca-

ACUARIO
MURCIA

Plaza Puxmarina. **Precio:** 36 euros + IVA sin bebida.
Teléfono: 968 219 955

Cocina	●●●●●
Relación calidad-precio	●●●●●
Servicio	●●●●●
Local	●●●●●
Bodega	●●●●●
Excelente ●●●●● Sobresaliente ●●●●● Bueno ●●●●●	
Regular ●●●●● Malo ●●●●●	

ramelizadas, gelatina de miel y la propia vinagreta de maracuyá. Demasiado dulce, incluso podrían replantear el plato como un postre.

Continúo con la patata rellena de marisco y crustáceos y huevas de trucha. La presentan en forma de cisne, superchic. El sabor es potente y, después la empanadilla de bacalao del principio, y ahora éste, queda confirmado que en la cocina no escatiman en producto de calidad para elaborar sus cremas y salsas. Llegados a este punto, aparece el que para mí es el plato estrella de Acuario: dorada rellena en hojaldre en espiral murciano. El pescado viene acompañado por una salsa americana suave y sabrosa que no desmerece ante el estupendo crujir de la masa hojaldrada. Es exactamente igual que la parte superior del pastelico de carne. Sobresaliente.

Hamburguesa de pato

De carne me toca una hamburguesa de pato con provolone y cebolla confitada pareada con gelatina de albahaca, aceite texturizado –como una golosina de nube–, fideos de arroz fritos, queso ahumado y berenjena rebozada. El sabor es a un estofado de pato con un toque ahumado por el queso, pero son tantos los ingredientes que los matices varían a cada bocado. Importante y acertada la cantidad de salsa que llevan los platos; sencillamente la necesaria.

Para terminar, ‘Un poquito de esto y un poquito de aquello’, que consiste en unos pequeños postrecitos a base de crujiente de galleta con crema de almendras, teja de almendras con flan de chocolate blanco y una crema de cítricos que me aconsejan que cate en primer lugar, pero que yo recomiendo probar al final por el efecto refrescante del limón.

En la cocina se deben vivir momentos muy especiales entre José Marcos y su hijo Miguel, quien poco a poco va introduciendo matices de modernidad a la artesanía que desprende su padre. Hace años que intentaron romper con el molde de la cocina tradicional y Murcia no lo aceptó. Espero que no tengamos que arrepentirnos.