

Monteagudo. Evolución continua

Hace aproximadamente tres años que este local dejó de ser el clásico merendero de escasa y conocida oferta, para convertirse en un restaurante de notable cocina y buenas hechuras en general.

El espíritu inquieto de Juan Lax, su propietario, ha propiciado esta muy positiva transformación, que nos permite hoy contar con una opción más, dentro de lo que podríamos llamar nuestra restauración de primer nivel.

En esta casa pude degustar por vez primera, las vieiras al estilo de la ría de Arosa, es decir, sin limpiar previamente al animalito y cocinándolo por tanto con su hígado intacto. Este órgano es el que concede a la vieira su auténtico sabor a mar, del que no se debe prescindir como generalmente se hace, en aras de una limpieza tan inútil como negativa para su sabor. Es obvio que todo lo antedicho sólo es válido si las vieiras degustadas de tal guisa son extremadamente frescas.

Con tal recuerdo en el paladar volví al Monteagudo la semana pasada y pedí las citadas vieiras. Para mi desgracia, no había ese día, pero Juan Lax



LA VERDAD
Vista de Cabo de Palos.

isla Grosa.

Pero se nos hizo la hora de sentarse a la mesa y reponer las fuerzas tan placenteramente perdidas en el paseo mañanero. Tampoco en este aspecto nos va a defraudar Cabo de Palos. Su sabrosa oferta gastronómica se fundamenta principalmente en el espléndido pescado que se captura en su entorno. Pescado que además se sabe preparar en su punto de plancha, fritura, etc. Igualmente destacables son las sopas de pescado, los salazones, el chanquete, etc. Ahora bien, por encima de cuanto antecede, en Cabo de Palos se elaboran excelentes arroces al caldero, ante los cuales hay que rendirse con golosa humildad y saborearlos con pausa.

El Mosqui, Miramar y La Tana, son tres restaurantes tradicionales de la localidad donde se pueden degustar con garantía pescados y calderos. A ellos se unió hace ya algún tiempo El Pez Rojo, a cuya dirección hay que reconocerle muchas ganas de hacer las cosas bien, y donde cada día se come mejor.

imos después, bordean-
osta en dirección a levan-
ta llegar al impresionan-
de formidable torre, des-
de se dominan fabulosas
el mar, que siempre cam-
nos ofrece cada día

distintos matices de textura,
aspecto y color.

Por último, descendemos del
faro por su lado este y pasea-
mos la amplia playa de levante,
abierta en toda su extensión al
mar, y vigilada de lejos por la

MONEDAS QUINTO CENTENARIO

La Serie II entra en la historia.

PLATA SERIE II

Con un valor creciente.

Siete monedas en plata para la Serie II. El estuche de cinco monedas, el "doble 8 reales" y el famoso "cincuenta" (73 mm. de diámetro). Belleza y tradición numismática. Una gran inversión con el valor añadido de la historia.



HERNAN CORTES,
MOCTEZUMA
Y MARINA

Plata (925 milésimas)
Diámetro: 40 mm. Peso: 54 grs.

P.V.P. 8.512 ptas.

MONEDAS DE
CURSO LEGAL
AGUNACION LIMITADA



5000
1492-1992

ESTUCHE DE CINCO MONEDAS

P.V.P. 6.384 ptas.

12% de IVA incluido.

De venta en bancos asociados, comercio numismático y El Corte Inglés. Agente Oficial Exclusivo para España, S.D.F.N. Tels. (91) 262 52 77 - (91) 261 25 10. Fax (91) 262 70 96.

FABRICA NACIONAL
DE MONEDA Y TIMBRE