

Un hotel para todo lo que desees

En los restaurantes de los hoteles se come igual de bien que en los mejores restaurantes especializados

B. MONTORO CARTAGENA

Más que un hotel. En uno de los parajes más bonitos y naturales de la Costa Cálida se encuentra el hotel L'Azohía, un establecimiento nuevo, cómodo y con todo lujo de detalles para hacer que la estancia en él sea lo más grata posible, tanto a padres como a los pequeños. Para ellos el hotel dispone de un equipo de animación que prepara actividades para que mientras los niños se divierten sus padres puedan relajarse.

Parte del mérito de que en L'Azohía uno se sienta tan bien es gracias a su personal y a su director, Mario Alonso Torres, quién declara que «en este oficio lo principal es que te guste la gente, que quieras agradecerlos y hacer que se sientan cómodos y atendidos».

Este moderno hotel cuenta con 113 habitaciones completamente equipadas y varias suites, además de grandes salones para reuniones, banquetes y celebraciones, todo junto a unos cuidados jardines en los

L'Azohía es un hotel donde pequeños y mayores pueden disfrutar de las múltiples actividades

que se encuentra sus tres piscinas: dos de agua dulce, para adultos y niños, y la tercera de agua de mar, por lo que no es necesario desplazarse hasta la playa para bañarse en agua salada. El próximo año el hotel ofrecerá también un servicio de talasoterapia y *spa* que se está terminando de construir.

Restaurante a la carta

Un error muy extendido es creer que en un restaurante no se come igual de bien que en uno especializado, y si se comes bien te va a costar mucho dinero, «nada más lejos de la realidad -según Mario Alonso-, un ejemplo de esto que decimos lo encontramos en el restaurante a la carta del hotel, Jarcia. En él se



CALIDAD Y CONFIANZA. Fachada del moderno hotel L'Azohía en la Costa Cálida. / PABLO SÁNCHEZ

puede disfrutar de un delicioso menú degustación compuesto por 6 u 8 platos, o bien elegir cualquier plato de la carta en la que se incluyen los pescados frescos de esta zona, como son la lubina y la merluza que preparamos a la mostaza, unas carnes de primera calidad, nuestra especialidad es el solomillo wellington que se sirve sobre una base de hojaldre preparado por nosotros y acompañado por una salsa de frambuesa, sin olvidarnos de las verduras de esta huerta tan estu- penda que tanta merecida fama tie-

ne y que nosotros preparamos a la plancha. En postres reunimos los que son típicos de la zona, como el pan de calatrava y la tarta de mousse de té, o la zupa. Esta es una variedad de pastel italo-ingles parecido las milhojas pero con cremas, gelatinas, bizcocho, frutas tropicales... Una delicia. El que quiera venir a comer al hotel se va encontrar con un buen restaurante sin tener que pagar por ello un alto precio».

Además del restaurante Jarcia que por las noches se saca a la terraza del frontis del hotel para

disfrutar del buen tiempo, L'Azohía también cuenta con un restaurante-buffet en el que se puede elegir entre una gran cantidad de platos para disfrutar de un buen desayuno, almuerzo o cena.

Pero si lo que se quiere es tomar algo más ligero junto a la piscina, el snack-restaurant Boliche es el sitio perfecto para degustar ensaladas, pizzas, platos combinados o sandwiches.

Todo esto y mucho más hacen que L'Azohía sea mucho más que un hotel.

El restaurante Athabasca de Torre Pacheco cumple su veinticinco aniversario

El sabor de una cocina con tradición

B. M. CARTAGENA

Sólo unos pocos pueden presumir de llevar veinticinco años haciendo de llevar buena cocina. El restaurante Athabasca de Torre Pacheco cumple sus bodas de plata y para festejarlo ha decidido poner *guapo* el local, por eso estará cerrado hasta el próximo 1 de septiembre.

Tal vez el secreto de su éxito resida en su cocina de platos tradicionales, como la pierna de cabrito a la pachequera o, platos más innovadores como el solomillo de ternera con reducción de Pedro Ximénez con perro chico y fuá. Cocina casera pero con cierto tinte de renovación sin llegar a ser lo que hoy se denomina *alta cocina*.

Deliciosos platos que salen de una cocina gobernada por dos mujeres que tan bien han sabido imprimir a todo lo que pasa por sus manos ese toque familiar que tanto gusta, de ahí que todos sus clientes se hayan convertido con el paso del tiempo en algo más que clientes, son hoy por hoy amigos.

El restaurante familiar que abriera sus puertas a las afueras de Torre Pacheco en 1979, es hoy día un céntrico local. Torre Pacheco ha crecido y el restaurante Atha-

basca ha sido fiel testigo de estos cambios puesto que también el ha tenido que renovarse, pero eso sí, sin perder nunca lo que le ha convertido en un local donde todos los clientes se sientan a gusto tanto por el ambiente que se respira como por los platos que se sirven. La amplitud de su carta que abarca desde el marisco de la zona como los del Cantábrico, los pescados y las mejores carnes blancas, sin olvidar el caldero y el arroz con bogavante, seguro dejará satisfecho al cliente más exigente, que agradecerá terminar la comida saboreando uno de los deliciosos postres caseros como son el tiramisú o su famosa tarta de la abuela.

Remodelación

Han sido los propios clientes del restaurante los que les han pedido que no reformaran el local, temerosos de que perdiera su especial encanto que se ha ido forjando con el paso de los años gracias a las múltiples reuniones y celebraciones familiares que por sus dos salones se han ido sucediendo, dejando cada una de ellas su particular huella. Sin embargo, sus clientes pueden estar tranquilos, cuando en septiembre Athabasca vuelva a



CON TRADICIÓN. Detalle del interior del restaurante Athabasca en Torre Pacheco. / L.V.

abrir sus puertas seguirá teniendo sus bonitas vidrieras empujadas y parte del original techo que hay sobre la barra.

Después de la remodelación será un lugar igual de acogedor que estos últimos años porque como dicen sus propietarios: «el ambiente de Athabasca lo hacen sus clientes que ya son amigos. Nosotros sólo pretendemos hacerlo más cómo para seguir ofreciendo nuestros platos otros veinticinco años más».

