



As Garzas (derecha), en la Costa da Morte, es de esos restaurantes a los que hay que ir al menos una vez en la vida. Sobre estas líneas, una de sus creaciones.

Restaurantes junto al mar para este verano

Comer cerca de las olas

En verano los restaurantes más solicitados son los que tienen las tres “B” de “buenos”: buena comida, buena sombra y buenas vistas. Y que las vistas al mar sean lo más cercanas posible, para sentir la brisa y el rompido de las olas. Esta selección ofrece nueve restaurantes que cumplen todos estos requisitos, para disfrutar, este verano, de las veladas gastronómicas más agradables con el mejor compañero: el mar.

TEXTO y FOTOGRAFÍA: **Tayo Acuña**



AS GARZAS

Dirección: c) Porto Barizo.
Malpica, A Coruña.

☎ 981 721 765.

Jefe de Cocina: Fernando Agrasar.

Especialidad: Caldeiradas.

🌐 www.asgarzas.com

As Garzas, en la Costa da Morte, es un restaurante al que hay que ir por lo menos una vez en la vida. Tiene una comida excelente y unas bonitas vistas de las islas Sisargas, y un mar que nos regala los mejores pescados y mariscos. Fernando hace una cocina sencilla, respetando el producto y manipulándolo lo justo. Tiene una carta de temporada en la que destacan las caldeiradas (cabracho y rape), los arroces caldosos de pescado y marisco, la lubina, el calamar... y donde no faltan sus personales reinterpretaciones de algunas recetas tradicionales de la cocina gallega: mejillones en escabeche, *mi* versión del salpicón, el lomo de rape con arroz de la huerta, la vieira con *parmentier* ligera de champiñones... Y para acompañar estas viandas nada mejor que los vinos de estas tierras. Mejor de día que de noche, tendremos la oportunidad de contemplar un Mar Cantábrico embravecido que es un espectáculo difícil de olvidar.



Auga está ubicado en uno de los lugares emblemáticos de Gijón.

AUGA

Dirección: Claudio Alvargonzález, s/n. 33201 Gijón.

☎ 985 168 186.

Jefe de Cocina: Gonzalo Pañeda.

Especialidad: Oricios y bonito.

🌐 www.restauranteauga.com

La antigua rula de pescado, entre el nuevo puerto deportivo y el barrio pesquero de Cimadevilla, es uno de los lugares más emblemáticos de Gijón y el lugar que eligió Gonzalo Pañeda para montar su restaurante. Un restaurante que, como no podía ser de otra manera, tiene una carta llena de pescados y mariscos con los que elabora la auténtica cocina asturiana, más concretamente gijonesa, actualizada y versionada; una cocina creativa y de mercado hecha con unos productos extraordinarios. Recetas tradicionales como los guisos de pescado de roca y llampares (lapas), pulpo de pedreru, llámparas a la brasa, oricios... Una carta en que hay entradas para compartir, los clásicos de cuchara, mariscos, tapas, pescados, carnes y postres sorprendentes. Uno de sus platos más solicitados es el erizo de mar, aquí llamado oricio, con trufa rayada, láminas de manzana asturiana y helado de erizo, y para acompañarlo nada mejor que un buen *culín* de sidra. De día o de noche, la terraza del restaurante es un éxito.



REAL BALNEARIO DE SALINAS

Dirección: Avenida de Juan Sitges, 3, Castrillón. 33400 Salinas, Asturias.

☎ 985 518 613.

Jefe de Cocina: Isaac Loya.

Especialidad: Lubina al champán.

🌐 www.restaurantebalneario.com

Como todos los años, el día 2 de junio se inauguró la terraza del Balneario de Salinas, uno de los eventos más esperados del verano en la comarca de Avilés. Levantado sobre la misma arena de la playa, Isaac y Miguel, padre e hijo, hacen las delicias de sus comensales poniendo en sus platos los mejores bocados del Cantábrico: anchoas de Santoña, bonito del norte sobre ponzu (cítrico japonés) y cebolletas, bogavante asado o a la parrilla, almejas, percebes, pescados cocinados sobre arroz caldoso... Una carta con sabor a mar en la que no faltan platos tan asturianos como la fabada con su compango, los callos a la asturiana y el tronco de bonito con tomate. Este año incluye en la carta un pequeño homenaje a la cocina japonesa con platos como el tataki de atún rojo, niguiris de pescados del Cantábrico, sashimi de vieiras, degustación de atún rojo en diferentes texturas... No podemos olvidar dos cosas que hacen que este restaurante sea único, además de por su comida: las vistas a la playa de Castrillón y una bodega espectacular.



Este año el Balneario incluye un homenaje a la cocina japonesa.



De Paco Pérez, chef del restaurante Miramar, se han dicho muchas cosas, pero hay una que le define perfectamente: es un mago de los fogones.

MIRAMAR

Dirección: Paseo Marítimo,
7. 17490 Llançà, Girona.

☎ 972 380 132.

Jefe de Cocina: Paco Pérez.

Especialidad: Espardeñas.

🌐 www.miramar.cat

Ya en el Mediterráneo, muy cerca de la frontera francesa, está el Miramar de Paco Pérez. De este hombre se han dicho muchas cosas, pero hay una que le define perfectamente: es un mago en los fogones. En su casa hay dos líneas de trabajo bien definidas: una carta de mercado con una cocina catalana puesta al día y un menú degustación con recetas increíbles, un derroche de imaginación y creatividad para sorprender y divertir a los comensales, un menú hedonista donde el comer ha dejado de ser una necesidad y se convierte en auténtico placer. Platos que saben a mar porque, como él bien dice, *“llevamos los aromas salados pegados a nuestra piel, el mar es nuestro elemento natural y comer del mar, para nosotros, es lo más natural”*. Platos como las espardeñas con trufa, almendras y jugo marino, las manitas de cerdo con cohombres de mar o las cocochas de merluza, pil pil ibérico y guisantes lágrimas son platos que a nadie dejarán indiferente. Además, tienen una surtida bodega y unas vistas bonitas al paseo marítimo y al puerto.



El Cranc es el chiringuito de playa por excelencia, un lugar para disfrutar de la comida, de la playa y de la naturaleza, un lugar al que volver cada verano.

EL CRANC

Dirección: Playa de la Olla, s/n.
Altea (Alicante).

☎ 96 584 34 39.

Jefes de Cocina: Pepa Bañuls y
José Ángel Navarro *Barranqui*.

Especialidad: Arroz.

🌐 www.chiringuitoelcranc.com

Si siguiendo la costa del Mediterráneo, en dirección sur, llegamos al corazón de la Costa Blanca, Altea, y más concretamente a la playa de la Olla, donde nos espera El Cranc (El Cangrejo). Uno de esos chiringuitos de playa al que volvemos cada verano. Un lugar para disfrutar de la naturaleza, de la playa y de su comida. Una cocina muy sencilla, basada en la calidad de sus productos frescos que llegan directamente del azul Mediterráneo. Unas entradas para compartir, como la sepia a la plancha o en salsa, albóndigas de calamar, pescaditos fritos, calamares rellenos... y de plato principal nunca puede faltar un arroz, caldoso o seco, con peces, mariscos o verduras, que para eso estamos en Alicante, en la tierra de los ricos arroces. Es un chiringuito pequeño y conviene reservar para comer tranquilamente y disfrutar de una de las panorámicas más bonitas de la bahía de Altea.



Béns D'Avall ofrece una de las mejores vistas de Mallorca.

BÉNS D'AVALL

Dirección: c) Urbanización Costa Deià, Carretera Sóller-Deià. 07100 Sóller, Mallorca.

☎ 971 632 381.

Jefe de Cocina: Benet Vicens.

Especialidad: Cordero.

🌐 www.bensdavall.com

Las Baleares tienen de todo: playas de arena fina, calas de aguas transparentes, buen tiempo, paisajes únicos, excelente comida y diversión, realmente no se puede pedir más. En Bens D'Avall podremos disfrutar de una de las vistas más hermosas de la costa noroeste de Mallorca y de una puesta de sol imposible de olvidar, y si a esto unimos la cocina de Benet Vicens y los vinos de su bodega, pensaremos que estamos en el paraíso.

Una cocina que nos ofrece la esencia y los aromas de Mallorca en cada uno de sus platos: los aceites de olivos milenarios, las naranjas de Sóller, verduras, almendras marconas con sal y pimienta convertidas en el aperitivo de la casa, gambas salteadas y flambeadas con brandy, tallarines caseros con calamar de la costa, filetes de pescado al vapor en su punto exacto de cocción o el cordero de la tierra confitado con enebro y pimienta, más verduras de sabores concentrados... No podemos olvidar que Benet Vicens viene del *mundo dulce* y sus postres son extraordinarios.



FLANIGAN

Dirección: Puerto Portals, local 16. 07181 Calvià, Mallorca.

☎ 971 67 91 91.

Jefe de Cocina: Javier Morales.

Especialidad: Tarta de manzana.

🌐 www.flanigan.es

Flanigan, en Puerto Portals, merece una larga visita. Desde la terraza se puede apreciar la actividad del puerto desde primera hora de la mañana, cuando los yates sueltan amarres y comienzan las maniobras para poner proa en dirección a la bocana del puerto, un espectáculo digno de ver. El restaurante tiene una cocina española con materias de primera calidad y coccciones muy sencillas: jamón ibérico

pata negra, tortilla española como Dios manda e individual, croquetas de chipirones, rabas, arroces y fideuá, carnes, pescados y mariscos; hay que probar la tarta fina de manzana, una de las especialidades de la casa. Es un restaurante con distintos espacios en los que se puede hacer una comida rápida a base de tapas y raciones o comer a la carta; además, tiene una tienda de delicatessen donde se pueden comprar los excelentes vinos y conservas para llevar al barco. En verano hay que reservar para comer o cenar en la terraza.



Flanigan combina la cercanía del mar con el ir y venir de los yates de lujo.



Además de una cocina de clara inspiración mediterránea, Es Molí de Sal tiene una amplia lista de cócteles para una agradable sobremesa frente al mar.

ES MOLÍ DE SAL

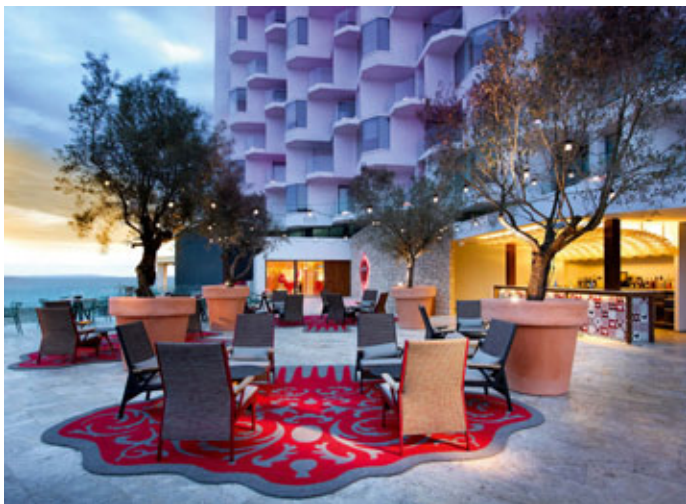
Dirección: Calle Afores, s/n.
07871 Formentera, Islas Baleares.
☎ 971 18 74 91.

Jefe de Cocina: Mariano Bressan.

Especialidad: Langosta.

🌐 www.esmolidesal.es

Es Molí de Sal era un antiguo molino de sal situado en una lengua de tierra que separa unas antiguas salinas del mar abierto. Es como una moneda de dos caras, una mira al puerto de La Savina y la otra a la playa de Illetas, desde donde se puede disfrutar de una de las mejores puestas de sol, con la silueta de la isla Es Vedrà y de Ibiza en el horizonte. Tiene una cocina de inspiración mediterránea y una carta en la que abundan los pescados y mariscos, arroces, ensaladas y pastas; la estrella de la cocina es la langosta: frita con ajos, a la sal, a la plancha o en caldereta es una delicia. Además, tiene una lista de cócteles y una amplia carta de ginebras y gin tonics, la bebida más solicitada para acompañar las maravillosas puestas de sol.



Este verano se ha inaugurado en Ibiza el Hard Rock Hotel, donde el chef Paco Roncero ha puesto en marcha dos proyectos: Sublimotion y Estado Puro.

ESTADO PURO

Dirección: Carretera Playa D'en Bossa, s/n. Sant Jordi De Ses Salines. Ibiza.

☎ 971 396 726.

Jefe de Cocina: Paco Roncero.

Especialidad: Tapas.

🌐 es.hrh Ibiza.com

Y terminamos en Ibiza, la isla pitiusa donde la diversión y la buena vida están garantizadas. Este verano se ha inaugurado el exclusivo hotel Hard Rock, donde Paco Roncero ha puesto en marcha dos proyectos: Sublimotion y Estado Puro. Estado Puro es un gastrobar con vistas al mar y dos ambientes bien diferenciados: uno con una barra octogonal y mesas altas para una comida más informal, y un comedor, más formal, con mesas bajas y manteles. Un restaurante donde se sirven *tapas ilustradas*, o lo que es lo mismo, la versión *creativa* de las tapas tradicionales: la tortilla de patata del siglo XXI, el filipino de foie, chocolate y cardamomo; la ensaladilla rusa, tostas, bocadillos de autor, croquetas... Además, tiene un apartado dedicado a las ostras (al natural, al pil pil de limón, en cebiche...) y una carta con platos de cocina española actualizada. Y los dos espacios con un horario de ocho de la mañana hasta las dos de la madrugada; mientras unos hacen una cena tardía otros estarán desayunando. El otro proyecto, Sublimotion, ha sido el sueño de Paco Roncero, que por fin se ha hecho realidad: un restaurante exclusivo, único en el mundo, solo para doce comensales por noche, con un servicio de veinte personas solo para ellos, donde podrán disfrutar de una increíble cena en cuatro dimensiones.