

MARISQUERÍA **PRODUCTOS GALLEGOS**

Camarón que no nada...

El Jardín de Galicia, 20 años de incesante búsqueda de la máxima calidad y ahora también a los mejores precios

PILAR CORTÉS



El arroz caldoso de langosta se elabora con ingredientes de gran calidad

La Carta

FRANCISCO J. BERNABÉ
 fbernabe@epi.es

Jorge González, propietario del restaurante-marisquería El Jardín de Galicia, ubicado en el número 33 de la alicantina avenida de Mairsonave, como buen gallego con una dilatada trayectoria en el mundo de la hostelería, es conocedor del dicho: «Camarón que no nada... se lo lleva la corriente». Y lo viene demostrando a lo largo de sus 20 años al frente de su establecimiento, buscando siempre ofrecer a sus clientes la mejor calidad en sus productos, una calidad que es sin duda el plato fuerte de esta casa. Hablamos siempre de producto vivo, que se prepara al momento, y que son «lo máximo que se puede trabajar en hostelería», destaca Jorge.

Además, Jorge González subraya que estamos ahora ante la mejor temporada de los mariscos gallegos, «tras la bajada de temperatura y el desove». En concreto, el buey de mar está en un momento espectacular y esta misma semana ha entrado un camarón de gran calidad. También la angula fresca del miño está en un momento excelente de consumo.

Por si fuera poco, Jorge también está realizando un esfuerzo extra para ofrecer a sus clientes los mejores precios en estos tiempos en que las economías no están muy boyantes que di-

gamos. Así, y siempre gracias a la colaboración de sus fieles proveedores que saben que Jorge mantiene un nivel alto de pedidos durante todo el año, ha confeccionado unos menús especiales, con precios que suponen un ahorro de más de un 20% con respecto a los precios de carta, para la temporada otoño-invierno. Siempre para un mínimo de dos personas, encontramos menús que van desde los 30 euros con caldereta de alubias, lacón con grelos o chuletón como plato principal. Destaca uno de 35 euros que incluye arroz caldoso de langosta o bogavante –el de langosta resulta especialmente sabroso– elaborado con un fondo hecho con centolla, buey de mar y nécoras.

Se ofrece también la posibilidad de confeccionarse un menú personalizado. De una lista de mariscos que incluye ostras, almejas de Carril, percebes, centolla de ría, bogavante, langosta, buey de mar, nécoras y vieiras, se pueden escoger tres por 40 euros por persona, cuatro por 50 euros y cinco por 60 euros, siempre terminando con una jugosa carne rosada gallega al centro. Si se quieren incluir unas riquísimas angulas frescas del Miño, hay que sumar a la cuenta 40 euros por persona.

Por último, aunque no por ello menos importante, en este que es para muchos el mejor restaurante de la provincia en su especialidad, el servicio es siempre esmerado y atento.

Ahora abre también los domingos a medio día. El teléfono de reservas es el 965 120 161.



Restaurante en Denia, César Anca, El Suquet de Castaño 16 y el Bodegón Alejandro.

CAMPEONATO **DE PINCHOS Y TAPAS**

Cuatro de las diez mejores barras son alicantinas

Al Día

ANTONIO LLORENS
 informacion.extras@epi.es

Alicante vuelve a estar de enhorabuena. Cuando los buenos vientos gastronómicos soplan con fuerza ante la llegada inminente del acontecimiento gastronómico del año a nivel nacional y mundial como es el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía, la gastronomía alicantina y sus establecimientos demuestran y denotan su buena y reconfortante salud quedando cuatro de nuestros geniales cocineros finalistas del «VI Campeonato a la Mejor Barra de Pinchos y Tapas Trofeo Cruzcampo», entre los diez seleccionados de toda España.

Los cocineros alicantinos finalistas de esta nueva edición son: Rafa Soler de Joël Restaurante en Dénia, César Anca de La Barra de César Anca, Natalia Moya de El Suquet de Castaños 16, los dos de Alicante y Alejandro Juan Selva del Bodegón Alejandro en Elche. Cuatro grandes que representan la vanguardia, la modernidad, el respeto por la tradición y el buen hacer de una provincia que apuesta fuertemente por la gastronomía como valor añadido y referente turístico. Rafa Soler es un joven pero ex-

perto cocinero de Denia que desarrolla y vive una gastronomía con la honestidad y el buen hacer como bandera. El bueno de César Anca es todo creatividad y derroche de pasión y buen producto. Natalia Moya, junto a Reme y Adolfo del Suquet de Castaños, cuida y mimosa una cocina donde las materias primas y el esmero en sus elaboraciones les definen gastronómicamente. Desde Elche Juan Selva del Bodegón de Alejandro traslada emociones a platos llenos de encanto y belleza.

Los otros finalistas son Jesús Alejos González del restaurante Ángela de Valladolid, Antonio Valiente Borrego Cádiz de Medina-Sidonia, Juan Carlos Benito Ciria de Grumer Catering en Soria, Juan Antonio Trenado Abril de Guagua en Cantabria, Hind Zaidadn de Lempika en Madrid, Senén González de Sagartoki en Vitoria, y los alicantinos: Rafa Soler de Joël Restaurante en Denia, César Anca de La Barra de César Anca, Natalia Moya de El Suquet de Castaños 16, los dos de Alicante y Alejandro Juan Selva del Bodegón Alejandro en Elche.

El VI Campeonato a la Mejor Barra de Pinchos y Tapas Trofeo Cruzcampo, tendrá lugar el lunes 8 de noviembre, a las 13:30 horas en IFA, en la XII edición del Congreso Gastronómico Internacional lomejordelagastronomia.com, en el que un selecto jurado elegirá al ganador.



vinos alicante

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Te llegarán al corazón

Conoce nuestros vinos, viñedos, bodegas y el Consejo Regulador en: www.vinosalicantedo.org