

planetavino

DIRIGIDA POR ANDRÉS PROENSA

...y, un po-
...tejos, Montsant y
Priorato) y la cocina singular hacen recomendable la visita. Podría empezar un recorrido

...do los
...s (yodados, ter-
sos, aromáticos, excelentes) y las ostras (del estilo de las *huîtres* parisinas
... las redondas

miliar dedicado en cuerpo y alma a lo que el propietario define como



planetavino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

...us fieles atri-
...onorario de
...diterráneo)
...e una car-
...na de su-
...ciones.

...ara acompañar, una lista con un centenar de vinos en la que abundan las etiquetas de las zonas próximas junto con una buena selección de vinos de Rioja o Ribera del Duero.

...entre
...uestaca Ca'l
...ges, un restaurante fa-
...del mar y del
... el arroz de la ribera, con pato, anguila y caracoles de tierra y la caldereta de langosta (de las Columbre-

LA VINO. ANDRÉS PROENSA

l'olleta

PASIÓN Y CONOCIMIENTOS VINÍCOLAS EN UN CHIRINGUITO DE LUJO

En realidad no es el chiringuito de toda la vida, de la playa sino su lujosa continuación, no muy lejos, bajo las gradas de un auditorio, en uno de los locales más sugestivos de esta parte del Mediterráneo. Llegar al lugar puede presentar alguna dificultad para el forastero, pero como pista baste saber que está cerca del hotel Meliá Villa Gadea, en la Partida L'Olla de Altea.

Desde la primavera de 2007, José Navarro, más conocido por su apodo de Barraquí, ha volcado en este restaurante su larga experiencia acumulada en el chiringuito playero y su pasión por el vino. Es posible, incluso, que ésta última haya sido la causa principal de la apertura del local, donde puede mantener una recoleta bodega bien aclimata-da en la que atesora muchos de los más grandes vinos españoles y algunos ejemplos internacionales.

Barraquí mantiene su buena costumbre de "peinar" las lonjas de pescado cercanas (Altea, Denia...) y menos cercanas en busca de los mejores productos del mar y nutrir como co-



responde a la cocina, a cargo de Jaume Sellés, que oficia con maña una interpretación bastante ortodoxa de la cocina marinera regional. La modernidad está en unos puntos de cocción acordes con lo que reclaman los buenos productos y en una presentación impecable de los platos. Capítulo especial es el de los arroces, entre los mejores del entorno y entre los más reconocidos de la Comunidad Valenciana. Y puestos a ello, no hay que dejar de probar el calde-

ro de Altea, plato contundente aunque no tan rústico como suele ser el murciano (cuidado con el alioli, es de armas tomar). El local es cómodo y luminoso, con un pequeño comedor privado (la privacidad que puedan dar los muros de vidrio) y una amplia terraza, con un servicio muy amable y atento a detalles como alejar al comensal que empieza del puro que fuma el que termina (no es tan frecuente, no vayan a pensar). Cerca de la barra está la bodega, orgullo (con motivo) del patrón, que tiene allí en perfectas condiciones los vinos que gustan al buen aficionado, sin complejos en cuanto a zonas productoras y con precios muy razonables.



RESTAURANTE L'OLLETA. PARTIDA L'OLLA, S/N. ALTEA (ALICANTE). 966 880 554. PRECIO APROXIMADO (SIN VINO): 30 €

RESTAURANTE
POBLICIDAD
977 74