



► 17 Septiembre, 2016

CRÍTICA GASTRONÓMICA



Comedor principal de ALevante. :: sur

ALEVANTE

Chiclana (Cádiz)
Dirección: Meliá Sancti Petri.
Teléfono: 902 144 440.
Cierra: Lunes.
Precio Gran Menú: 105 euros.

9/10

a la carta (65€) existe la posibilidad de elegir un plato de cada uno de los bloques que conforman el Gran Menú; el Menú Selección (80€) compuesto por 10 platos o el Gran Menú con 17 platos. Estas son las tres opciones que se nos presentan en ALevante y que colman con creces las expectativas de los clientes.

Lo mejor es probar el menú completo y disfrutar de esa imaginación marina de Ángel. Entre los 17 platos nos vamos a encontrar algunas elaboraciones que nos van a sumergir en el fondo marino para después salir a la superficie con una fuerza sávida inigualable. Me refiero a platos como el arroz de plancton, las papas con choco, el royal de erizos, las tortillitas de camarones o el insuperable asado de jarrete atlántico, donde el delicado sabor del atún impregna todas nuestras papilas...

Pero una cena de estas características, pues ALevante solamente abre por las noches, no estaría completa sin un buen maridaje de platos y vinos. Me gustó esa selección de vinos gaditanos hecha por el sumiller y me apenó un poco que alguno de nuestros restaurantes malagueños no hicieran lo mismo.

Hay que darse el gustazo e ir al Meliá Sancti Petri para disfrutar de un día gastronómico y de relax al completo. Las habitaciones para adultos son una pasada y el restaurante de día junto a la piscina, Aqua, interesante por su variada oferta de cocina refrescante y muy marinera.

Mucha fuerza sávida

Una cocina que nace del mar

El gaditano Ángel León, junto con el malagueño Dani García, son los dos cocineros andaluces más reconocidos dentro y fuera de nuestras fronteras. Ambos tienen un peculiar modo de entender la cocina y esa ha sido la clave de su éxito gastronómico. Ángel hace del mar su fuente de inspiración y el eje monocrudo de su cocina. No quería dejar pasar el verano sin hacer referencia por primera vez en esta sección de crítica gastronómica al llamado 'cocinero del mar'.

Pronto hará un año que estuve en el recién abierto A Poniente en El Puerto de Santa María y la ver-



ENRIQUE BELLVER

✉ infobellver@telefonica.net

dad es que salí por la puerta con una extraña sensación agrídulce. Me gustó su cocina, los platos que probé, pero el servicio me defraudó totalmente, algo que no debe ocurrir nunca en un restaurante y mucho menos cuando se trata de restau-

rantes tan acreditados y de precio alto.

He regresado a probar la cocina de Ángel, pero esta vez lo he hecho en el restaurante que tiene dentro del Gran Hotel Meliá Sancti Petri en la playa de La Barrosa, ALevante. ¡Genial! Todo un acierto para la cadena hotelera el tener este espacio gastronómico dentro del hotel. Es justo reconocerlo, el servicio en esta ocasión, de diez sobre diez. Con respecto a la oferta culinaria hay que distinguir tres maneras de hacer la comanda. Si queremos comer



Tortillita de camarones

saca especial para el local de la bodega Gutiérrez Colosía, cuando después con manzanilla en rama, amontillado, palo cortado y moscatel. La cena empe-



Arroz de plancton

zó, entre otros bocaditos, con unas tortillitas de camarones que eran aire marino en la boca, lo mismo que los ostiones en escabeche o la sopa fría



Jarrete atlántico

Sancti Petri. Pero el plato con más sabor a mar, sin duda, es el arroz con plancton y el más interesante por su textura, el jarrete atlántico.

ASÍ FUE LA CENA

Estando a lo que estábamos, es decir, a conocer cómo era la cocina que Ángel León había traído al Meliá Sancti Petri y a su restaurante ALevante, había que ser decididos y probar de la A a la Z el Gran Menú de 17 platos, postres incluidos. Pero también el maridaje propuesto. Para empezar, el fino en rama de una

CUARTA GAMA

LOS TOCAPALADARES

ENRIQUE BELLVER

El verano oficialmente desaparecerá en unos pocos días. Entre los miles y miles de turistas que han llenado los restaurantes no todo ha sido miel sobre hojuelas, según un gran número de hosteleros.

Ningún año se habían dado tantos 'tocapaladares', por no llamarles tocapelotas y 'malquedas' como este verano. Me explico. No han sido voces aisladas, más bien todo lo contrario, pues muchos restauradores me han asegurado que los críticos amateurs han proliferado en especial por la Costa del Sol. Cualquiera se cree con derecho a sentarse en una mesa y ponerse a criticar en algunas páginas de internet cómo y lo que están comiendo, con el agravante incluido de llegar muchas veces a amenazar al dueño del establecimiento con escribir mal si no le hace un descuento o le invita. Estas situaciones empiezan a poner en entredicho la credibilidad de este tipo de páginas que en su día nacieron con la intención de ofrecer un servicio de información al comensal y han acabado siendo un almacén de críticas gastronómicas hechas desde el más absoluto de los desconocimientos y, por supuesto, de la ética. Los creadores de estas páginas deberían intentar poner coto a tantos 'tocapaladares' como hay. Un restaurante suele dar trabajo a muchas familias y con este tipo de actuaciones se están poniendo en peligro muchos puestos de trabajo. ¿Por qué no se critica con tanta alegría otros trabajos y servicios?

Otra clase de clientela son los 'malquedas'. Un grupo de amigos que reservan en varios restaurantes y cuando se reúnen deciden a dónde van a comer o cenar, dejando al resto de los locales con las mesas colgadas. Aquí la ética también brilla por su ausencia. Cuesta muy poco hacer una llamada y excusarse, dejando la mesa libre.

Si esto sigue así, en lugar de camareros habrá que poner psicólogos en las mesas para atender a este tipo de clientes.