

● **PERFIL**

# NICOLÁS MARTÍNEZ

DUEÑO DEL RESTAURANTE  
LA GRUTA

## «La Gruta comenzó con una garrafa de vino, un queso y un jamón»

TEXTO: MIGUEL BLANCO  
FOTOGRAFÍA: VV.AA.

La Gruta cumple 40 años como referencia gastronómica en Almería

**D**esde hace ya cuarenta años, La Gruta es uno de los restaurantes de Almería a los que, quienes van, repiten. Cuatro décadas sirviendo productos de calidad, elaborados con sencillez y todo el cuidado para potenciar sus cualidades y «trabajando mucho, todos los días, con mucho esfuerzo y sacrificio». Ese es el secreto para mantenerse en primera línea de la gastronomía almeriense, según cuenta Nicolás Martínez, dueño del restaurante, que abrió sus puertas por primera vez el 29 de junio de 1977, cuando la carretera del Cañarete era la única vía para desplazarse a un Poniente que aun no era 'mar de plástico' y la provincia, como el resto del país, comenzaba a sentar las bases para su modernización tras décadas de sombra y decadencia.

Situado en una apertura en la montaña que separa Almería capital del Poniente, en la carretera del Cañarete, tras pasar la salida de Castell del Rey si se va desde la ciudad, La Gruta es un restaurante especial ya desde su concepción: una serie de cuevas en la ladera, habilitadas como salones, le dan nombre y, también, un halo romántico. Nicolás Martínez, un hombre serio, al que no le gusta alardear en exceso del éxito, sonríe al contar que, efectivamente, «de aquí sale mucha gente enamorada». Y, también, entra mucha gente conocida, desde políticos a personalidades de la cultura o del deporte, de la provincia, el país y de fuera, que disfrutan de la carta en los salones principales, en los que «tenemos desde reuniones de empresas a celebraciones familiares», o en alguna de las pequeñas cuevas, con apenas dos o tres mesas, «que tienen su encanto».

Aunque comenzó, recuerda Nicolás, «con una garrafa de vino, un queso y un jamón que me dio mi padre», sirviendo platos y chatos a quienes se acercaban al nuevo local que se había abierto bajo el Bello Rincón, el restaurante que entonces dirigía su padre, poco a poco, La Gruta comenzó a labrarse un nombre que, sumado al encanto del local y con el tiempo, consiguió traspasar las fronteras de la provincia y convertirse en parada obligada para aquellos visitantes que sabían de la existencia de tan singular restaurante. Algo en lo que también ayudó el que la carretera dejara de ser «paso obligatorio» con la inauguración de la autovía, ya que la liberó del tráfico y los atascos habituales, haciendo más apetecible el viaje hasta La Gruta.



El libro de visitas refleja las firmas, a lo largo de las últimas décadas, de nombres ilustres como el entonces, cuando visitó el restaurante, presidente del Gobierno Felipe González. Del mundo de la política, aparecen también el exministro y candidato a la Presidencia del Gobierno Josep Borrell, del PSOE, y el vicepresidente de la Junta de Andalucía Diego Valderas, de Izquierda Unida.

Actores como el ya fallecido Juan Luis Galiardo; toreros como El Cordonbés o José Tomás; la diseñadora de moda Agatha Ruiz de la Prada con su entonces marido, Pedro J. Ramírez, fundador de El Mundo y, ahora, al frente de El Español; de los medios de comunicación, la leyenda de la radio Luis del Olmo... la lista es inmensa, e incluye incluso a famosos convertidos en personaje, como Rappel, y a un buen número de futbolistas.

Entre estos últimos, llama la atención la firma conjunta, en 2002, de Zidane, Beckham, Giggs, Neville, Solskjaer y Verón, que entonces pertenecían a clubes como la Juventus y el Manchester United, y que estaban rodando un spot publicitario en Tabernas. También, Hugo Sánchez o el portero Santi Cañizares. Y Bisbal, habitual cliente de La Gruta y ya amigo de Nicolás.

Pero el éxito del restaurante se mide, más que por las celebridades, por detalles como que, según cuenta el dueño, haya quien viaje desde Granada o Murcia solo para acercarse a comer en La Gruta. Nicolás Martínez tiene muy claro que el secreto de su éxito radica en «tener carnes, pescados y productos de calidad, que hacemos con elaboraciones sencillas», respetando una materia prima que el cliente ve expuesta en las vitrinas de la recepción, una con la carne y otra con el pescado y el marisco del día, para que pueda elegir lo que más le llame la atención. Platos como el chuletón de buey o el cochinillo, elaborado con una receta especial de su madre, la gamba de Almería o el mero, y postres como el brownie o el cremoso de chocolate blanco sobre chocolate negro y aceite de oliva son ya referentes y figuran entre los más demandados por la fiel clientela. Asimismo, destaca la bodega, una cueva-pasillo, «con muchas referencias de vinos», en la que descansan incluso botellas de hasta 8000 euros. Por todo ello, en una trayectoria en la que ha habido altibajos y crisis, Nicolás asegura rotundo que «los mejores momentos están siendo los actuales». Que es la mejor manera de celebrar estos 40 años.

