

GASTRONOMÍA CON ESTRELLA

22 restaurantes de la provincia presumen de distinciones en las guías Michelin y Repsol, entre ellas dos Estrellas y tres Soles, una muestra de que la excelencia gastronómica de la provincia va más allá de las tapas y ha conquistado también a los expertos en alta cocina.

Lomito de caballa asado sobre caldo de pimentón almeriense y flan de letones, de Terraza Carmona.

MIGUEL BLANCO
FOTOS: VV.AA.

La gastronomía almeriense está de moda. Después de un año en el que ha estado en el foco mediático por ser Capital Española de la Gastronomía, todos los aficionados a la buena mesa saben de las bondades de la cocina de nuestra tierra: desde las materias primas de primera calidad hasta las elaboraciones autóctonas, con las tapas como estandarte. Pero Almería es mucho más que eso a nivel culinario, como muestran los bares y restaurantes seleccionados por dos prestigiosas guías gastronómicas: la de Michelin y la de Repsol. Entre ambas, 22 establecimientos con Estrella, Sol, Bib Gourmand, Plato, Recomendación o varias de estas destacan por su propuesta.

En estos locales, el comensal encontrará elaboraciones que, partiendo de productos de primera calidad como nuestros pescados y mariscos, nuestras verduras y hortalizas o nuestras carnes son elevadas a la categoría de arte gracias a la imaginación y el trabajo de sus jefes de cocina. Son lugares emblemáticos en la provincia, con una contrastada trayectoria, como los restaurantes La Costa, en El Ejido, Alejandro, en Roquetas de Mar, Terraza Carmona, en Vera, Juan Moreno, en esta misma localidad, el Asador La Chumbera, en Agua Amarga, La Encina, en la capital, o Bacus, en Aguadulce. En ellos, según el criterio de los críticos gastronómicos que puntúan para estas prestigiosas guías, el cliente saldrá satisfecho tras una magnífica experiencia gastronómica.

DOS ESTRELLAS MICHELIN EN ALMERÍA

Dos de ellos están en el Olimpo de la gastronomía: La Costa y Alejandro poseen cada uno una Estrella Michelin, la más preciada distinción del sector a nivel mundial. Una marca que, en palabras de la propia guía, indica al potencial cliente que merece la pena acudir a ese restaurante para degustar los platos que se ofrecen. En el caso del restaurante ejidense, la guía destaca que propone «una cocina de tinte tradicional, con detalles actuales, basada tanto en la honestidad como en la excelente calidad de sus productos, destacando especialmente los pescados y mariscos». En el de Roquetas de Mar, resalta su «cocina creativa de sugerentes matices y texturas, destacable por sus presentaciones y elaborada con productos de gran calidad».

En la Guía Repsol también destacan ambos restaurantes con sendos Soles, una distinción que indica, según la guía, que en estos restaurantes «hay variedad de platos y una calidad excelente». Por ejemplo, de La Costa destacan que su chef, José Álvarez, «afianza una propuesta depurada de recorrido gas-

tronómico a través de los productos emblemáticos de las generosas costas almeriense y granadina y del sorprendente y prodigioso vergel hortofrutícola protegido bajo invernaderos que conquista media Europa». Todo ello, añaden, en «una carta medida y una cocina precisa que cuida los sabores de la tierra. Una vistosa y bien atendida barra, un bistró bar acogedor y una original zona de sushi». Además, destacan el local en sí, «una original cava ambientada en el mundo submarino, como si de un oculto tesoro por descubrir se tratase». De la carta, destacan platos como el Tartar de gamba roja con mayonesa de rábano, la Cherna asada al humo de romero, el Chopito fogueado con caldo de calamar, crema de cebolla, parmesano y pan de higos o la Sopa de guayaba con helado de tamarindo, frutos rojos y salsa de cítricos. El chef de La Costa aparece además por partida doble en la Guía Michelin, ya que La Barra de José Álvarez, local original del restaurante y ahora gastrobar, es uno de los seleccionados con la distinción de Plato Michelin por su «sugerrante cocina en miniatura y menú gastronómico de tapas». Esta categoría, de reciente creación, se concede desde la edición de 2017 de la guía. Con ella se reconoce a restaurantes que destacan por «una cocina de calidad», en la que sobresalen «ingredientes frescos» y los «platos exquisitamente preparados», pero sin llegar a la categoría merecedora de una Estrella.

«A todos nos gustan los reconocimientos, no voy a caer en la falsa modestia, porque no va conmigo, pero La Costa nunca ha sido un restaurante concebido o pensado para buscar distinciones», cuenta a Foco Sur José Álvarez, que asegura que «tanto mi equipo como yo trabajamos centrados en hacer disfrutar al comensal, no solo con la comida, sino con todo lo que le rodea desde que atraviesa nuestra puerta». Asimismo, reconoce que obtener este tipo de distinciones «nos despierta mucha responsabilidad, no sólo por las expectativas del comensal que viene al restaurante, sino también por el orgullo que supone para los ejidenses y los almerienses contar con un restaurante así. Lo que más me emociona cuando salgo a cocinar fuera o hago ponencias en congresos es que mis vecinos y mis clientes se sienten muy orgullosos, lo mismo que sucede con nuestros proveedores».

De Alejandro, la Guía Repsol se queda con su «sugerrante línea donde las recetas tradicionales de esta zona de la costa almeriense conviven con la cocina moderna de sabores colindantes y recuerdos de siempre». Cualidades que se pueden distinguir en platos como los Gurullos de calamar de potera y ortiguillas, la Espuma de patata, pulpo y polvo de pulpo, las Gachas con cazón y caldo de pimentón, el Salmonete de roca sin trabajo, tomate 24 horas y ajo blanco, las Migas de la abuela con gambón rojo y caldo 'quemao', el Cochinito confitado con nuestra ensalada marroquí, la Espuma de chocolate, na-

Distinciones gastronómicas en Almería

22 restaurantes y bares de la provincia pueden presumir de salir en las prestigiosas Guías Michelin y Repsol por la calidad de sus propuestas gastronómicas:

- **Restaurante La Costa** (El Ejido) - 1 Estrella Michelin y 1 Sol Repsol
- **Restaurante Alejandro** (Roquetas) - 1 Estrella Michelin y 1 Sol Repsol
- **Terraza Carmona** (Vera) - Plato Michelin y 1 Sol Repsol
- **Asador La Chumbera** (Agua Amarga) - Bib Gourmand
- **Juan Moreno** (Vera) - Plato Michelin y Recomendado Repsol
- **Bacus** (Aguadulce) - Plato Michelin y Seleccionado Repsol
- **Casa Miguel** (San José) - Plato Michelin y Seleccionado Repsol
- **Salmantice** (Almería) - Plato Michelin
- **Joseba Añorga** (Almería) - Plato Michelin
- **Valentín** (Almería) - Plato Michelin
- **Tony García Espacio Gastronómico** (Almería) - Plato Michelin
- **La Barra de José Álvarez** (El Ejido) - Plato Michelin
- **Bello Rincón** (Almería) - Recomendado Repsol
- **La Catedral** (Almería) - Recomendado Repsol
- **Casa Sevilla** (Almería) - Recomendado Repsol
- **La Encina** (Almería) - Seleccionado Repsol
- **Asador Espadín** (Vélez Rubio) - Seleccionado Repsol
- **Club de Mar** (Almería) - Seleccionado Repsol
- **La Gruta** (Almería) - Seleccionado Repsol
- **Gula** (Almerimar) - Seleccionado Repsol
- **Casa Puga** (Almería) - Seleccionado Repsol
- **Nautilus** (Almerimar) - Seleccionado Repsol

ranja y jengibre o la Crema de hinojo con aloe vera, así como, en general, los pescados y mariscos de la tierra.

La guía española encumbra con un Sol a otro restaurante ya clásico de la gastronomía almeriense: la Terraza Carmona, del que aseguran que «se afianza como el destino de Almería que hay que conocer». De él destacan una carta que «propone desde clásicos populares de la comarca, hasta incursiones en diferentes creaciones, sin perder un ápice de cordura culinaria», así como una «bodega perfecta, con espacio para celebraciones privadas, y su barra con terracita, epicentro para probar mariscos y pescado fresco local».

Entre las propuestas de esa carta, seleccionan el Serpentín de berenjena rellena de anchoas y quisquilla, la Tortica de avío de Vera, los Gurullos almerienses con jibia y habitas, los Galanes de Garrucha fritos a la andaluza sobre crema de ajo colorao, la Sopa fría de sandía con perlas de melón y cúpula de chocolate y la Tarta borracha con helado de talvinas veratenses. Una propuesta que también le ha valido ser uno de los restaurantes almerienses con la distinción de Plato Michelin.

Ser seleccionado en estas guías «supone una responsabilidad enorme y un orgullo para todas las personas que componemos la Terraza Carmona», asegura Antonio Carmona, chef del restaurante. Asimismo, conlleva «una implicación mayor si cabe, en cuanto que el cliente tiene unas expectativas altas que hay que cumplir». Con este objetivo, en la Terraza Carmona siguen con una cocina que «generación tras generación, y ya son tres, la familia Carmona ha sabido llevar, con esa evolución que le damos a la cocina tradicional, con un toque más innovador, con unos productos de calidad y almerienses cien por cien, de kilómetro cero, entre los que destacan los productos de la marca 'Sabores Almería'».

CALIDAD A PRECIO ASEQUIBLE

Más allá de las codiciadas Estrellas, la Guía Michelin destaca otros restaurantes con las distinciones Bib Gourmand y Plato Michelin. La primera sirve para recomendar ciertos establecimientos por su gran relación calidad-precio. Es decir, que son lugares donde la alta experiencia gastronómica está asegurada pero sin tener por ello que dejarse cientos de euros al pagar la cuenta. En sus palabras, son restaurantes que ofrecen «experiencias culinarias auténticas, con una cocina de calidad a precios asequibles en establecimientos accesibles y acogedores».

En esta categoría, también hay un representante almeriense: el Asador La Chumbera, de Agua Amarga. De él se destaca su «cocina tradicional de calidad y a buen precio, con algunas influencias árabes y orientales», en un local



José Álvarez, chef de La Costa.



Migas de la abuela con gambón, de Alejandro.



Gamba roja de Garrucha, de Juan Moreno.



Carpaccio de Asador La Chumbera.

Merluza en papillote de La Encina.



► «muy especial, pues la atractiva construcción de aire rústico se completa con una coqueta terraza para disfrutar del Parque Natural».

Sylvain Galindo, chef de La Chumbera, asegura que este reconocimiento «es un honor, sobre todo porque el Bib Gourmand es algo más que lo que es la Guía Michelin, en el sentido de que implica una calidad a un precio asequible». Por 35 euros, explica, el comensal puede disfrutar de un entrante, un segundo y un postre con la calidad que se supone en un restaurante seleccionado por la prestigiosa guía, pero a un precio al alcance de cualquiera.

En La Chumbera, cuenta Sylvain Galindo, están especializados en carne, aunque «también trabajamos el pescado», con platos como «el Carpaccio de gamba de la zona o el Carpaccio de ga-

rante, además, cuenta con una Recomendación de Repsol, que es la categoría previa a los Soles, por su «carta con creaciones más actuales y empleados modernos sugerentes», como las Croquetas de cebolla con tomate y chips de boquerón, el Volcán de rabo de toro y patatas y la Pasión de chocolate y corazón de mango. Asimismo, aseguran que «su constancia, y el trabajo diario junto a sus familiares, han convertido a este cocinero y su moderno restaurante, en un lugar a tener en cuenta a la hora de comer y conocer el Levante almeriense».

A los clientes de Juan Moreno, «lo que más les mueve es el menú de degustación, que es donde metemos todas las novedades, todas las técnicas de innovación que hacemos, y de ahí, lo que mejor funciona o es más fácil de tener en el día a día, lo metemos en la carta», asegura José Moreno, sumiller del restaurante. Entre los platos que ofrecen, Moreno destaca los trampantojos de aperitivo, que «parece que estás haciendo ya en la sobremesa, con un café, una galleta Oreo y un Filipino, pero cuando los comes ves que son salados». También «el cordero segureño, que ahora estamos haciendo a baja temperatura durante 29 horas, en su propio jugo», así como «la gamba de Garrucha, que la hacemos para que te puedas comer también la cáscara». Aparte, tienen un plato con verduras de invierno almerienses. «En el menú de degustación siempre tenemos dos o tres platos que reflejen la importancia del sector hortofrutícola de Almería», señala el sumiller, que apunta también a los maridajes que hace con «vinos de Almería exclusivamente», para que los comensales «vean que tenemos muy buen producto aquí».

De Casa Miguel, la Guía Michelin recomienda su «amplia carta de gusto tradicional con pescados frescos». Este restaurante es también uno de los Seleccionados de la Guía Repsol. Las mismas distinciones tiene Bacus, un restaurante de Aguadulce del que la Guía Repsol destaca platos como la Anguila ahumada sobre pasta brisa con iko togarashi, la Pasta mantecada con trufa y yema de huevo, la Zamburiña satay o la Tarta de queso. La guía española incluye también los establecimientos almerienses Bello Rincón, Casa Sevilla y La Catedral con la categoría de Recomendado.

En el caso de este último, por ejemplo, por platos como la Parrillada de verduras de Almería con rulo de cabra, los Gurullos con jibia y pulpo, el Rape con patatas y almendras y la Tarta de chocolate con helado de menta.

Asimismo, con la categoría de Seleccionado de la Guía Repsol, la provincia cuenta con establecimientos como La Encina, restaurante del Casco Histórico de Almería. De él, destaca que «la merluza de pincho en papillote con almejas y gambas es el plato estrella, precedido de ajoblanco y emulsión de pil-pil y coronado por un refrescante cremoso de cítricos con sopa de naranja». Asimismo, recomiendan el Pulpo seco a la plancha, el Rabo de novillo con salsa de almendras y el Crujiente de chocolate relleno de mousse.

Con la misma categoría, están Casa Sevilla, de Almería; el Asador Espadín, de Vélez Rubio; el Club de Mar, de Almería, del que recomiendan su En-

salada templada de rape y langostinos, el Solomillo de buey al vino añejo, el Gambón rojo de garrucha a la sal y el Milhojas de manzana con chocolate; La Gruta, de Almería, por propuestas como las Habitas tiernas con foie-gras, el Mero de las isla de Alborán a la parrilla, el Angus Black trinchado o el Milhojas con chocolate caliente; Casa Miguel, de San José; el clásico Casa Puga, de Almería, y dos establecimientos de Almerimar, Gula y Nautilus.

DISTINCIÓN QUE ATRAEN TURISTAS

Una de las ventajas de aparecer en estas guías, además del prestigio que otorgan al restaurante y sus responsables, es que son también un reclamo para clientes y turistas. «La gente cada vez tiene más en cuenta, a la hora de viajar a un sitio, el referente gastronómico», comenta Antonio Carmona, que asegura que «nosotros sí notamos que esas referencias en guías como la de Michelin o la de Repsol, y otras a nivel almeriense, son significativas para que el cliente pueda elegir tu casa como destino para disfrutar de la gastronomía almeriense».

José Álvarez cuenta que la combinación de tener la Estrella Michelin y la ubicación del restaurante «nos obliga a crear, a cambiar continuamente nuestro menú degustación, que es la gran experiencia que tienes que disfrutar siquieres conocer de verdad lo que es La Costa y en qué estamos trabajando. La mayoría de mi clientela es de El Ejido, de Almería, Granada y algo de Málaga y Murcia. No se puede aspirar a más con las pésimas comunicaciones que tenemos».

José Moreno considera que la distinción «supone llegar a más gente, porque hay muchos que son fieles a este tipo de guías, que están hechas por críticos especializados; es diferente a aparecer en TripAdvisor, Google o Facebook. Hay mucha gente que lo valora más que la opinión de la gente de a pie, que también es importante porque al final es de lo que vives». Como ejemplo, recuerda que hace pocos meses, «una pareja vino expresamente a comer aquí desde Albacete, a 300 kilómetros». Además, Moreno valora que al estar incluidos en este tipo de guías, pueden participar en eventos en los que se pueden relacionar con otros restaurantes ya que «intercambiar experiencias siempre ayuda a crecer».

Francisca Pérez, chef de La Encina, reconoce que obtener este tipo de distinciones es «muy bueno» para un local como el suyo «porque hay muchísimos clientes que se fían de eso para ir a los sitios». Y, añade la chef, es sobre todo el turista el que llega al restaurante por una recomendación en la guía. «Hay clientes que lo valoran y otros que vienen porque les gusta», dice Sylvain Galindo, que reconoce que, «algunos ni siquiera saben que estamos en la guía».

Todos estos restaurantes y tabernas son un buen ejemplo de que la gastronomía almeriense alcanza cotas de calidad superior más allá de las tapas que tan famosa han hecho a la provincia. Y en el año postcapitalidad, serán claves para mantener a Almería como destino gastronómico de primera. ■



Los chefs Antonio Carmona, de Terraza Carmona, y Tony García, de Tony García Espacio Gastronómico.

llopedro. Intentamos hacer platos con productos buenos, sin que pierdan el sabor ni la esencia». En la provincia, además de La Barra de José Álvarez y la Terraza Carmona, hay otros siete establecimientos merecedores del Plato Michelin: Restaurante Juan Moreno en Vera, Casa Miguel en San José, Bacus en Aguadulce y en la capital, Salmantice, Valentín, Joseba Añorga y Tony García Espacio Gastronómico. De este último, se destacan las «ganas de agradar, pasión y productos de gran calidad», así como que «presenta un buen gastrobar, una maravillosa cocina abierta orientada al 'showcooking' y, por último, un comedor actual».

De Juan Moreno se señala que «su chef propone una cocina de sabor tradicional, con la opción de varios menús y sugerencias diarias». Asimismo, destacan que a lo largo del año se celebran en él distintas jornadas gastronómicas. Este restaurante