



Bodegas Castañeda

*Disfrute de nuestras tapas
raciones y tablas surtidas*

Bodegas LA MANCHA



BODEGAS LA MANCHA Y
BODEGAS CASTANEDA
Tlf. Oficina: 958 216 995 Fax: 958 216 996
lamancha.castaneda@gmail.com

GASTROBITÁCORA
VIVIR PARA COMER



El ratatouille, un clásico de la gastronomía popular francesa que bordan en Reverso Gastrobar. J. L.

Reverso: un año de disfrute gastronómico

Fue una de las grandes aperturas de finales de 2022 y en estos doce meses se ha consolidado como una de las referencias del centro de Granada más amable y encantador

JESÚS LENS

La última vez que estuve aún hacía calor y cenamos en las mesas de fuera, en camiseta. Cuando vi en la carta que algunos de sus clásicos estaban a 9,90 euros para celebrar su primer aniversario sentí el vértigo del paso del tiempo. ¡Un año ya desde que abrió Reverso Gastrobar, una de las atractivas propuestas del centro peatonal de Granada!

Cuando hablamos de gastronomía, la ubicación espacial de un establecimiento no es baladí. Reverso está en Puentezuelas, una calle que, desde su peatonalización, se ha convertido en una de mis favoritas. Siempre que puedo, paso por ella. Entre otras cosas, me encanta que conecte varias librerías. De hecho, ir a comprar libros un sábado por la mañana y pasar a tomar el vermouth en Reverso es

ya un clásico. Sobre todo porque, ya que estamos, terminamos comiendo allí.

Pero volvamos a la cálida noche de la previa del Pilar. Habían venido unos amigos franceses de visita y fuimos a cenar. Lo primero es que nos pilló una procesión, lo que le aportó una notable dosis de exotismo a la velada. Pareciera que lo habíamos hecho a posta, por tanto, ni lo desmentimos ni reconocimos que fue pura casualidad.

Además, optamos por probar algunos de los platos de inspiración francesa de la carta, que el local tiene un aire parisino de lo más chic. Ahí nos la jugamos. Pedimos un foie de lo más original. No les explico qué lleva. Les desafío a disfrutarlo. A nuestros amigos franceses, muy puristas, les sorprendió. Y reconocieron que era interesante y, lo más importante, que estaba muy

bueno. Se impuso el Reverso Style.

Seguimos con un ratatouille más clásico, con su huevo, y también triunfamos. ¡Menos mal! Con la carne fuimos ya a asegurar el resultado. Otras veces hemos optado por los platos más exóticos de la carta, como los pad thai. Y es que la propuesta de Reverso Gastrobar es de lo más variada, lo que permite ir probando cosas diferentes cada vez.

Otro sitio al que llevamos a la troupe francesa fue a La Madraza, en la zona de Palacio de Deportes. Triunfaron las tortillitas de camarones de Jorge Rodríguez, el chef de la casa. Soy un fan declarado de ese bocado prodigioso que, si está bien hecho, tiene que saber precisamente a eso, a camarón. Y crujir. Y no empachar ni resultar aceitoso. Todo un arte que Jorge, natural de Sanlúcar de Barrameda, domina como nadie. Y sus bastoncitos de berenjena con miel de caña. Sin olvidar los proverbiales croquetones de la casa y sus jugosas albóndigas.

Termino con las ensaladillas rusas del certamen Saborear sin prisa impulsado por Cervezas Alhambra. La de Seda Club Hotel también me ha encantado, con la cremosidad del huevo y sus ajillos. No llevo muchas probadas, pero todas me han gustado una barbaridad: Pescaíto de Carmela, Tumanto y ahora ésta. ¡Nivelazo en el concurso!