

PARRILLA LOUZAO Con el ibérico por bandera

PARRILLA LOUZAO

Calle de Juan Madrazo, 4
León. 987 27 14 32

La Parrilla Louzao es uno de los restaurantes más coquetos de la ciudad. Un lugar pequeño, elegante, cómodo... y en cuyo ambiente se percibe nada más entrar un discreto y agradable tufillo de las brasas y el humo.

Raquel Castañeda y Marcos Louzao comenzaron aquí su labor restauradora durante la pasada Semana Santa. Su idea era, y siguen manteniéndola, «hacer una cocina tradicional, con productos procedentes de cualquier parte del país, pero con una especial dedicación a los leoneses. Tratamos de bucear en el maravilloso mundo de las denominaciones de origen para ofrecer a nuestros clientes los productos más exquisitos. Por ello hemos decidido, por ejemplo, poner como jamón de bandera el jamón Joselito, con cuatro años de crianza, que es una auténtica delicia».

La parrilla es un instrumento de cocina en el que no caben las sofisticaciones, toda su actividad tiene que estar basada en unos productos perfectos y en el punto mágico que solamente otorgan a sus elaboraciones los cocineros que conocen bien su peculiar técnica. Marcos ha tenido tiempo de aprender en su larga andadura por diversos establecimientos de gran prestigio culinario: El Juanjo de Onzonilla, el Latino en plena plaza de San Martín y La Parrilla del Húmedo, donde se familiarizó con las sabrosas carnes de buey.

Con estas mimbres han creado una interesante carta que pasamos a desglosar. Para empezar varias ensaladas, como la de arroz, con espárragos, atún y tomate, la de perdiz escabechada, la de ahumados en la que se incluyen espinacas crudas, bacalao, anchoas y salmón, y la leonesa, con espectaculares tomates de Mansilla y cecina de selección.

También son muy recomendables sus verduritas a la plancha, la lengua curada, los puerros de Sahagún, el foie con compota casera, los huevos fritos con jamón ibérico y patatas fritas y unas sabrosísimas croquetas de jamón ibérico que son una acertada especialidad de la casa.

En el capítulo de pescados ellos prefieren que se los encarguen el

León.

Sin truco. Las mejores viandas para resistir la prueba de la parrilla, en la que no caben sofisticaciones, sólo los mejores productos. Y también el mejor jamón ibérico. ■ **POR MARCELINO CUEVAS**



Marcos Louzao y Raquel Castañeda en la Parrilla Louzas. M.C.

día antes, ya que pueden conseguir directamente de los puertos de amarre gallegos cualquier pescado fresco en menos de 24 horas. Normalmente ofrecen el bacalao al

ajo arriero, con huevo duro y pimentón, las kokochas de bacalao al pil pil, las almejas a la marinera y a la plancha y el pulpo a feira.

En las carnes es donde la parrilla muestra toda su potencia, tanto con los tradicionales solomillo, entrecot, chuletón o churrasco, como con las delicadas costillas de lechazo y las sabrosas de cerdo. Todas sus carnes se sirven con salsas de queso azul o de pimienta verde y siempre van acompañadas de pimientos asados y patatas fritas.

Sus postres también son caseiros y entre ellos destacan su colorida brocheta de frutas, el queso de tetilla con membrillo artesanal, el tiramisú, y el dulcísimo tocino de cielo.

La bodega de la casa está muy bien elegida, basándose en caldos de gama media, sin etiquetas espectaculares, pero con una muy completa selección. No falta una acertada representación de vinos leoneses en la que están todos los mejores.

LA SUGERENCIA

Ensalada leonesa

- 1 kilo de tomates de Mansilla
- 1 cebolla
- 1 vaso de vino tinto Prieto Picudo
- 200 gramos de cecina reserva
- 1 lechuga de nuestra huerta
- 2 huevos cocidos



Cortar los tomates de Mansilla en láminas para hacer la cama de la ensalada. En el centro colocar un timbal abundante de lechuga, sobre ésta la cebolla caramelizada y en reducción el Prieto Picudo. Añadir unas tiras de cecina de León y huevo hilado. Arreglar con una vinagreta de aceite de oliva virgen extra y vinagre de Jerez.

Cocina Notable
Servicio Bien
Decoración Notable
Bodega Muy bien
Puntuación (de 1 a 10)8,5

DE CAÑAS Y TAPAS

BAR SANTO MARTINO



Exóticas tapas vegetarianas

En la recoleta plaza de Santo Martino, en el número 9, abrió aún no hace mucho sus puertas un pequeño bar que tiene una original oferta. Chisco es un enamorado de la cocina vegetariana y eso se refleja en sus tapas que, además, tienen el atractivo de lo exótico. Entre ellas podemos destacar la sopa de miso, la tortilla de calabacín, el cuscús y un sinfín de variedades que, según Chisco, llegan a ochenta en el tiempo de vida del establecimiento. Anuncia su vocación de restaurante, pero de eso hablaremos en otra ocasión.

CAFÉ BAR C-1



Tortillas y lengua curada entre arte

En la Calle de Azorín 34, en territorio ya del ayuntamiento de San Andrés, el Café Bar C-1 ofrece una gran variedad de tapas: croquetas caseras, patatas ali-oli, la gran especialidad de Ana y Arancha, lengua curada, mejillones en salsa y unas poderosas tortillas. En este establecimiento también tienen una especial predilección por el arte, ofreciendo habitualmente unas interesantes exposiciones. En estos días cuelgan de sus paredes obras del conocido pintor Manolo Sierra.

TREN COSTA VERDE

59€
29€ (menor de 14 años)

Súbete a la montaña, ve en tren

León - Cistierna

- Hoces de Vegacervera.
- Cuevas de Valporquero.
- Degustación de embutidos leoneses en Vegacervera.
- Comida típica en un restaurante de la zona.
- Visita al Museo de la Minería y Siderurgia de Sabero.
- Panorámica instalaciones mineras de Vegamediana.
- Visita al Museo del Ferroviario de Cistierna.

Salidas los sábados y domingos: 2, 3, 9, 10, 16, 17, 23, 24, 30 y 31 de julio. • 13, 14, 20, 21, 27 y 28 de agosto.

Itinerario de la Montaña Leonesa

León - Cistierna