

La combinación de Louzao: parrilla+productos selectos

Por Milena Pasetti | 12/12/2011

El secreto de este restaurante ubicado en la calle Juan Madrazo está en las brasas, por donde desfilan carnes rojas y pescados seleccionados.



Marcos Louzao, "amo" de la parrilla.

Tras largos años de experiencia en distintos sectores de la hostelería, Raquel Castañeda y Marcos Louzao se decidieron por fin a dar el salto y montar su propio restaurante.

Desde el principio tenían claro cuál sería el "norte" de su establecimiento: productos selectos, alta calidad, poca elaboración.



"Marcos tiene mucha experiencia en parrilla, lleva ya muchos años trabajando en ello. Además, era la solución perfecta para nuestra idea, porque no queríamos manipular mucho los alimentos. Buscamos lo más básico posible, intentando que sea directamente el producto en la mesa", explica Raquel.

El restaurante cuenta con sólo cinco mesas, además de una barra donde el cliente tiene a disposición una vinoteca con más de 20 referencias para consumir en copas.

La carta se renueva periódicamente, atendiendo a los productos de mercado y de temporada. La idea es contar básicamente con productos que tengan Denominación de Origen. "Preferentemente, que sean de León o sus alrededores. Pero además tenemos materias primas de otras zonas, como Navarra. También está nuestra apuesta por el jamón Joselito, de cuarto año de maduración, que en León es prácticamente imposible de encontrar", indican con orgullo.

Pescados a pedido

Las estrellas de la parrilla son, como no podía ser de otra manera, las carnes rojas. Chuletón de vaca mayor, solomillo, entrecot y chorizos criollos son algunas de sus especialidades. Pero también pescados, aunque en este caso es imprescindible que sea por encargo.



Sucede que Raquel y Marcos piden el producto a una pescadería de Vigo. "Nos llega el mismo día, directamente desde la lonja", apunta Raquel. "Preferimos eso a tener aquí pescado que no se venda, que haya que congelar o manipular demasiado para disimular que lleva muchos días en casa".

En promedio, si se desea degustar de carnes rojas a la parrilla habrá que pensar en unos 35 euros por comensal.

El restaurante está ubicado en la calle Juan Madrazo, 4.