

De tapas por Sevilla

Una nueva generación de hosteleros hispalenses se ha propuesto renovar este pequeño formato gastronómico. La despensa local se rediseña para el paladar contemporáneo. **Texto:** Daniel García González



La terraza de la taberna Milagritos, donde tomar buenas tapas junto a la Giralda.



Sevilla, cuna de la tapa según muchos expertos, está viendo crecer a una nueva generación que ha sabido reinterpretar las materias primas clásicas de la cocina andaluza para ofrecerlas con una nueva visión de futuro. Reconocerás a estos nuevos talentos por su experiencia, la calidad de sus recetas, la pasión que ponen en su trabajo y la buena imagen de sus platos. Para ofrecer sus creaciones, han apostado por el formato de la tapa, la vieja estrella española que vuelve a estar más de moda que nunca.

El maestro restaurador Enrique Becerra escribió en su libro *La Tapa y el Tapeo* (Ed. Almuzara, 2009) que "el mundo de la tapa es casi infinito. Nadie puede ponerle freno ni cadenas. Mientras haya imaginación, seguirá creciendo el número de ellas". Con esta filosofía sigue componiendo exquisitas propuestas gastronómicas en el bar restaurante que lleva su nombre (Gamazo, 2). Su respeto por la cocina, la calidad de los productos y el toque de la tierra lo han convertido en un referente, sobre todo en Sevilla. Hoy sigue conquistando los estómagos de autóctonos y de visitantes con platillos como el pudín de espárragos verdes y gambas o los saquitos de bacalao con ajo blanco.

Como Don Enrique, Sixto Tovar, dueño del bar y el restaurante Eslava (Eslava, 3), lleva ya más de dos décadas ofreciendo una carta sobresaliente. Combina la pureza de la materia prima (casi la totalidad de las hortalizas y verduras provienen de su propio huerto) con una particular inventiva culinaria, todo ello aderezado por el magnífico ambiente de su establecimiento. Cada día, la pizarra del Eslava incluye dos o tres nuevas tentaciones para los sentidos que mezclan tradición local con una prodigiosa imaginación para la combinación de sabores, texturas y olores. Las costillitas a la miel y el solomillo al eneldo se han convertido en verdaderos *best sellers* de este templo del buen comer. El pasado marzo, Sixto Tovar recibió

la merecida chapa de oro a la mejor tapa en el primer concurso *Sevilla en Boca de Todos* por el huevo a baja temperatura sobre bizcocho de boletus.

Ahora que los grandes cocineros españoles se decantan por el formato de la tapa, Sevilla vuelve a liderar la escena gastronómica más moderna. Sin embargo, sería injusto no reconocer el esfuerzo de la ciudad por haber mantenido el espíritu del tapeo durante tanto tiempo, incluso en los noventa, cuando la tapa se vio postergada a un pobre papel de hermana menor de los entrantes o platos principales. En Sevilla se tapea, bien sea de pie o sentado, con la pareja, los amigos o los compañeros de trabajo. Pero, sobre todo, se degusta el rito. En los últimos años se han abierto varios bares y restaurantes que conciben la mesa como una forma de disfrute y socialización. Todos ellos están dirigidos por gente que lleva mucho tiempo trabajando en este ámbito y que, además de una profesión, ve en la cocina un lugar en el que dar rienda suelta a la imaginación.

La Azotea (Jesús del Gran Poder, 31), el bar restaurante de Jeanine Merrill y Juan Antonio Gómez, es uno de los mejores referentes de esta filosofía, que combina la cocina de autor con la tradición culinaria andaluza. Con su excelente servicio y su cuidada carta, han conseguido una identidad que conquista a sevillanos y visitantes. Frente a su establecimiento, han abierto además una tienda de vinos en la que se pueden comprar magníficos caldos de España y California, bien sea para llevar o para tomar en la mesa. En cuanto a las tapas, destaca especialmente la ventresca de atún a la soja con paté de aceitunas y el *tartar* de salmón marinado. Aún así, Jeanine nos recomendó probar el foie plancha, mango y café con una copa de moscatel Finca Antigua.

Juan Manuel Tarquini abrió en marzo de 2004 la Vinería San Telmo (Catalina de Ribera, 4). Aquí ofrece lo que a él le gusta encontrar cuando visita un restaurante: calidad, respeto por la materia prima y una visión que se aleja de modas para centrarse en una cocina creativa que no busca el artificio, sino el disfrute del cliente. Especial mención requiere la carta de vinos. Cuenta con una gran cantidad de denominaciones de origen. Por otro lado, su propuesta sorprende con creaciones como el trigo cremoso con boletus y aceite de trufa negro o el rascacielos de tomate, berenjenas, queso de cabra y salmón.

A pocos metros de la vinería se encuentra La Cava de Europa (Puerta de la Carne, 6), una suerte de encuentro entre el



PIRULETAS EN TRIANA *El triunfo de Puratasca*

La *piruleta*, una de las tapas actuales con más éxito de la ciudad, despierta pasiones. Consiste en un rondel de chorizo con arándano deshidratado hecho en tempura y con salsa de curry. Su creador, Raúl Vera, ha visto como, en pocos meses, su gastrotaverna Puratasca (Numancia, 5) se convertía en un referente culinario para todo tipo de públicos. La fórmula parece sencilla: buenas materias primas, un toque de tradición, una imagen muy definida y, sobre todo, un gran respeto por el producto. Detrás de la aclamada *piruleta* hay un equipo con muchas ganas de trabajar. Ellos son los responsables de haber llevado la mirada más moderna hasta un rincón de Triana.

SELECCIÓN MUCHOVIAJE

HOTEL RECOMENDADO

EME CATEDRAL 5*
Alemanes, 27.

DESDE 80 €*

*Precio por persona y noche en régimen SA

muchoviaje.com



En el Sidonia [sobre estas líneas] siempre reina el buen ambiente. El interior del Milagritos [derecha] ha sabido combinar la tradición sevillana con la decoración más actual.

► ingenio a los fogones y, de nuevo, el respeto a los productos de la tierra. Con ocho años de historia en la ciudad, este acogedor bar con terraza ofrece algunas de las tapas más populares y coloridas. Fue de los primeros que apostó por el cava para el tapeo, una combinación a la que responde bien la clientela. Neus Bragat, una de las propietarias, recomienda el salmorejo de remolacha con mascarpone, el *tataki* de caballa o la hamburguesita de ternera con espuma de mostaza.

Los dos restaurantes de Boreas (Alameda de Hércules, 61 y Plaza de la Puerta Real, 6) fueron precursores de la fusión entre la tapa y el *casual food*. En el local de la Alameda, la encargada, María Bleda, y el jefe de cocina, Jhomy Martínez, deleitan con sus platos, llenos de color, son verdaderos cuadros. Entre los más exitosos está el binomio de queso en dos temperaturas y la pluma ibérica con *gnocchis* al parmesano.

Cerca de allí, nos encontramos con Dúo Tapas (Calatrava, 10), un bar en el que los hermanos Fortuna, Víctor y Alberto, combinan la cocina de autor con el tapeo. ¿El resultado? Unas tapas que van desde la presa ibérica con *chutney* de mango hasta las papas bravas con una excelente salsa artesanal. En la misma calle está el Sidonia, el hermano mayor de Dúo tapas en cuanto a oferta gastronómica y menor en cuanto a

tamaño. Un ambiente más íntimo con una espléndida selección de vinos.

En el centro histórico de Sevilla destacan dos locales que se acercan a los productos locales, como el aceite de oliva, las hortalizas o las conservas, a través de nuevas formas e ingredientes. Extraverde (Pza. de Doña Elvira, 8) está revolucionando la escena del aceite de oliva en la ciudad gracias a la combinación de este bien tan preciado con tesoros de Andalucía, como los langostinos de Sanlúcar. No te los pierdas con ajoblanco. Milagritos (Alemanes, 29), junto a la Catedral, también sigue esta línea de innovación, aportando su toque de originalidad con sus tostas de aceite, como la de queso de cabra y cebolla caramelizada.

Y atención con Puratasca (Numancia, 5), en Triana, la sorpresa del año en la capital, que con sólo nueve meses de trayectoria ya se ha hecho un hueco. Raúl Vera, jefe de cocina y uno de los dueños de este bar con terraza sin carta fija de tapas, confiesa que "el proyecto ha sobrepasado las previsiones". A pesar de estar alejado del circuito de este tipo de establecimientos, Puratasca está atrayendo a la gente gracias a un boca boca que alaba las piruletas (rondel de chorizo con arándano deshidratado hechos en tempura y con salsa de curry) o los ravioli de carrillera. ■



COMER CON LOS OJOS

Restaurantes Boreas

En los dos restaurantes Boreas, la comida entra por los ojos. Si de algo pueden presumir, es de la cuidadísima presentación de sus especialidades. Si te paras un poco a observar el plato desde diferentes perspectivas, podrás apreciar que los ingredientes forman composiciones casi pictóricas sobre los diferentes coloridos de la loza. En la imagen, su famosa esfera de pollo rellena de calabacín a los tres quesos, una de las tapas más demandadas por el público.



Interior del Puratasca, en Triana, su reinvención de la clásica piruleta es el nuevo *hype* gastronómico local (izquierda). Arriba, ajoblanco con langostinos del Extraverde y tartar de salmón de La Azotea (sobre estas líneas), *tapas design* de Sevilla.

i Datos prácticos Sevilla

📍 Cómo llegar

Sevilla está conectada por tren y avión (**Iberia**, **Vueling**...) al resto de las principales ciudades del país. En sólo dos horas y media, el tren **AVE** recorre el camino que hay entre la capital hispalense y Madrid.

🏠 Dónde dormir

La oferta es muy variada y completa. Una buena elección sería el **EME Catedral** (Alemanes, 27), un magnífico hotel junto a la Catedral de Sevilla que puede servir como punto de partida para recorrer los diferentes bares y restaurantes más creativos de la ciudad. De reciente apertura, el hotel **Fontecruz** (Abades, 41) está llamado a ser uno de los referentes del hospedaje y el buen gusto. Un magnífico personal, una ubicación privilegiada y el encanto de sus habitaciones lo convierten en una apuesta segura para una estancia inolvidable. Situado en pleno centro, el hotel **Casa 1800** (Rodrigo Caro, 6) se caracteriza por un estilo señorial con reminiscencias añejas, combinadas a la perfección con las comodidades más actuales.

🚲 Cómo moverse

Olvidate del coche. Lo mejor es ir **a pie** o **en bicicleta** con Sevilla, un servicio de alquiler de bicicletas con estaciones repartidas por toda la ciudad (www.sevici.es).

📋 Consejos para tapear bien

Cuando se va de tapeo, existen algunas reglas básicas no escritas a seguir. Aquí los resumimos:

1. No se debe pensar en términos temporales mientras se tapea. Las horas, minutos y segundos han de convertirse en bocados, esencias y aromas.
2. La una del mediodía es el momento perfecto para comenzar.
3. No existe una hora de finalización exacta (recordar regla número uno).
4. El paseo que se realiza entre el local X y el local Y para continuar el ejercicio del tapeo debe ser proporcional al número de copas de vino o cervezas ingeridas en el local X.

👤 Consejo viajero

Déjate **aconsejar** por el personal de los distintos bares y restaurantes si no sabes qué pedir. Los camareros, jefes de cocina y

demás empleados de los distintos bares y restaurantes son los primeros que profanan una gran devoción por el arte de la tapa. Ellos, mejor que nadie, te dirán por dónde empezar.



Hotel Eme Catedral, en Sevilla. Lujo contemporáneo y soberbio de diseño frente a la catedral hispalense.