

LUNA DE METRÓPOLI

Del 2 al 8 de diciembre de 2005



CRÍTICA COMER



MASÍA REHABILITADA. EL COMEDOR CONSERVA TODO EL ESPÍRITU DEL SIGLO XII EN EL QUE FUE CONSTRUÍDO.

EL RESTAURANTE DE LA SEMANA

LA BOELLA

EXALTACIÓN DEL ACEITE

POR ALBERT SOLANO

Cuando se atraviesa el portón que da acceso a la finca *La Boella*, situada justo a medio camino entre la románica Tarragona y la modernista y textil Reus, uno se sumerge en un viaje en el tiempo en el que los principales compañeros son la paz, la serenidad, el sosiego... Una impresionante masía rehabilitada del siglo XII recibe al visitante, cual isla flotando en un silencioso y evocador mar, de más de 200 hectáreas de extensión, cubierto completamente de olivos.

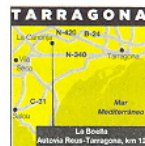
La puerta del restaurante da paso a un saloncito con confortables sofás donde es posible tomar una copa de cava (mejor sería champán, pero, bueno, estamos en Cataluña) antes de acceder a la sala, situada en el piso de arriba. Allí, en un marco señorial y decimonónico, entre techos altos y telas de ensueño, llega el momento de enfrentarse a la propuesta gastronómica del restaurante. Y, estando donde está, el gran protagonista del local no podía ser otro que el aceite, en cualquiera de las tres variedades que se cultivan en la finca: las autóctonas arbequina y arbosana y la griega koroneiki. Una opción es pedir la carta, donde figuran platos apetecibles como calamar de playa con salteado de trompeta de la muerte y ajos tiernos sobre falsa arena de aceite o lomo de rape con pimienta asado, crema de bacalao y puerro frito. Y otra, que es por la que nos decantamos, ponerse en manos del joven chef sevillano Manuel Ramírez y dejarle que prepare un menú monográfico en torno al zumo de aceituna. Éste es el resultado.

Para empezar, unas verduritas de temporada escalfadas en aceite de arbosana. Impecable, tanto la calidad del producto como el

punto, al dente. Huevo poché con trinchat al perfume de aceite de koroneiki: un plato mejor planteado que ejecutado, con la yema del huevo casi solidificada. Llega el turno del bacalao confitado en aceite nuevo, que está bien de sabor pero un pelín desalado de más. La dorada a la sal con aceite virgen, sabrosísima, igual que el solomillo ibérico al aroma de los tres aceites.

Entre los postres, sorprendente y emocionante el plato de cítricos y aceite (con esas deliciosas pepitas de fruta de la pasión) e intrascendente el bizcocho de aceite con helado de chocolate y anís y crujiente de avellana.

La carta de vinos cuenta con más de dos centenares de referencias de todo el mundo y prima, lógicamente, las de los vecinos Priorat y Montsant. Y, brillante idea, los responsables permiten al aficionado que así lo desee darse el gustazo de bajar a las cavas excavadas en la piedra y cotillear y rebuscar en la bodega hasta dar con aquél que más le apetezca. La decisión, de verdad, es bien difícil de tomar. **FOTOS: MÓNICA G. MEDINA**



AUTOVÍA REUS-TARRAGONA, KM. 12
(LA CANONJA) | ☎ 977 77 15 15 | CIERRA
DOMINGOS Y LUNES | 55 €

COCINA: BIEN
SERVICIO: NOTABLE
BODEGA: SOBRESALIENTE
DECORACIÓN/AMBIENTE: SOBRESALIENTE
CALIFICACIÓN GLOBAL 14/20



EL DETALLE MARIANO FORTUNY MADRAZO

El restaurante se inspira en el estudio del artista decimonónico Mariano Fortuny Madrazo, hijo del escultor del mismo nombre e inventor de la iluminación teatral tal y como la entendemos hoy en día. La luz de la sala proviene de lámparas diseñadas por él mismo y telas que llevan

su firma adornan las paredes. Para que el homenaje sea completo, las tres cartas de *La Boella* reproducen tejidos estampados de su creación y presentan tres retratos suyos: uno de 1880 (de niño), otro de 1902 (en la madurez) y un tercero de 1930 (en la vejez).