

LA CRÓNICA DEL GOURMET

Restaurante de la semana

LOS SILVARES
LEÓNSe acabó el
cocinar

Eduardo Brea

Esta casa de comidas, así la definen sus dueños, ubicada en un local cerca del Paseo de Papalaguinda -donde se celebra el rastro los domingos- desarrolla una cocina de sabores autóctonos y puros, comprometida con la materia prima y que estimula los sentidos sin artificios innecesarios. De sus fogones salen platos sabrosos y muy reconocidos. Al frente de *Los Silvares*, en el día a día, están Yolanda y Manuel -ella al frente de los fogones y él en la sala y la bodega- y, detrás en la banda Rafa Guerrero que ejerce de 'relaciones públicas' dando vida al restaurante. La decoración del comedor se basa en los cientos de recuerdos futbolísticos (fotos, bufandas y camisetas) de los distintos equipos y países en los que ha estado arbitrando. Y

BODEGA

La carta de vinos es un paseo por las mejores zonas de elaboración

es que, en una tierra como León, es muy difícil ser profeta en su tierra, pero Rafa lo ha conseguido. Alardea de León donde va y en la cocina hace una innegable apuesta por la despensa leonesa y sus vinos. La comanda se puede iniciar, siguiendo el buen consejo de Yolanda, con la especialidad de la casa el cocido de vendimias, excelente el garbanzo y la presentación. Otras propuestas de la casa son las originales y deliciosas huevadas de cecina, jamón, bacalao o de chichos, espléndido y finísimo de sabor el botillo, al igual que el manjaroso codillo. Los amantes del pescado están de enhorabuena con el bacalao al fuera de juego con un toque de miel (excelente el bacalao en sus tres versiones, atractivo el del fuera de juego con



EN BUENA COMPAÑÍA. Yolanda, Rafa y Manuel en una de las mesas del comedor.



RECUERDOS. La decoración.

un toque de miel). Los postres son un reflejo de la sencillez y el buen hacer de sus dueños, con unas gustosas propuestas caseras: flan de café, crema de limón, sencilla y espectacular y la delicia de queso. Todo ello regado con uno de los vinos de su cuidada bodega donde hay para elegir grandes marcas nacionales y extranjeras. El oportuno vintage del postre un descubrimiento. También hay la opción de pedir la comida para llevar a casa. Un servicio familiar y muy amable y la posibilidad de contar con las andanzas de Rafa son merecedoras de una visita. Lo simple y natural al final triunfa. ✖

FICHA TÉCNICA

- DIRECCIÓN Av. de la Facultad, 7
- TELÉFONO 987 212 910
- CERRADO DOMINGO NOCHE
- PRECIO MEDIO 25 €
- CALIDAD / PRECIO MUY BUENA

- COCINA7,5
- SERVICIO7,5
- BODEGA8
- DECORACIÓN5

■ CALIFICACIÓN GLOBAL 7/10

● SE PERMITE FUMAR

EL CAPRICHIO DEL GOURMET

MI TIENDA
VILLAFRANCA DEL BIERZO

El rincón de Charo

Beatriz Alonso

A escasos metros de la famosa calle del agua dónde se asoman multitud de casas blasonadas y palacios y, al lado del monumental Convento de S. Nicolás -XVII- se encuentra este local. *Mi Tienda* es, como reza el letrero, una tienda de productos del Bierzo, jamonería y pinacoteca. Con una decoración sencilla donde dominan las maderas y la bodega detrás de la barra. Un auténtico paraíso del vino,



VINOS. Pasas y eliges botella.

FICHA TÉCNICA

- DIRECCIÓN Jesús Adrán, 6
- TELÉFONO 987 540 249
- CERRADO LUNES
- PRECIO MEDIO 25 €
- CALIDAD / PRECIO BUENA

● SE PERMITE FUMAR

dónde encontramos vinos de distintas zonas y de calidad a buenos precios. La mejor opción es abrir uno de los mejores vinos del Bierzo y acompañarlo con un buen plato de cecina o unas succulentas truchas escabechadas. También tienen, al ser tienda, latas de todo tipo -pimientos, sardinas, berberechos- y raciones de embutidos. Acabamos el vino que sobre con un plato de buen queso o con algo dulce, como unas castañas en almíbar. Todo ello se complementa a la perfección con el servicio cercano de la popular Charo. ✖

VINO RECOMENDADO

GREGORY PÉREZ
MENGOKA

- BLANCO DO BIERZO
- VARIEDAD GODELLO y DOÑA BLANCA
- NOTAS EN BARRICA CON LÍAS
- PRODUCCIÓN 15.000 BOTELLAS
- PRECIO CARTA 17 €
- CALIDAD / PRECIO BUENA
- PUNTUACIÓN 88/100

Rodrigo Mateos

■ Nuevo proyecto personal de vinos de Gregory Pérez con viñedos de pequeñas parcelas que gracias a su heterogeneidad permiten obtener un vino de gran intensidad y frescura. Mengoka tiene una crianza de 7 meses en barrica de roble francés sobre lías. Elaborado con uvas de godello y doña blanca -una variedad difícil de trabajar- procedentes de viñedos sobre suelos pizarrosos -Espanillo- y arcillosos -Villafranca y Valtuille-. En nariz con una inten-



sidad media encontramos notas de cereza y recuerdos de tiza. En boca, más intenso, con buena acidez y una entrada ligeramente dulce con un final correcto que hacen de el un vino interesante y fácil de beber. Va muy bien con quesos, ensaladas templadas, verduras a la plancha, revueltos de cecina y, mejor con pescados blancos al horno o la plancha. Consumo recomendado de 2 a 3 años. ✖

FASGARON

Distribuidor de la más amplia variedad de cervezas en barril y botella del mercado en León y una de las mejores opciones a la hora de montar una cervecería.

CONSÚLTENOS.

Navas de Tolosa, 4 · Villaobispo de las Regueras (León) · Tel.: 987 30 70 79 · Fax: 987 30 80 91

DISTRIBUCIONES
FASGARON S.L.