

Salsa de chiles

por Carlos Maribona



Se puede comer por comer. O por placer. Salsa de Chiles te descubre la cocina como cultura, como patrimonio de la humanidad, como tentación y diversión, como una dimensión... [Más sobre «Salsa de chiles»](#)



Annua y otras comidas en Cantabria

Publicado por [Carlos Maribona](#) el jul 8, 2013

Compartir [f](#) 65 [t](#) 12 [i](#) [g+](#) 0

Fin de semana por tierras de Cantabria aprovechando la asistencia a una comida-cata-debate organizada por mi amigo Pepe Barrena en Noja. Tiempo por tanto para visitar algunos restaurantes que aún no conocía y de los que tenía buenas referencias: ANNUA, en San Vicente de la Barquera; LA CASONA DEL JUDÍO, en Santander; y SAMBAL, en Noja. Tres interesantes experiencias entre las que ha sobresalido la de Annua, el restaurante de Óscar Calleja. Como escribo tantas veces, la guía Michelin puede ser injusta con España en cuanto a sitios que mereciendo estrella no aparecen, pero raramente se equivoca en los que incluye, aunque muchos se sorprendan. Y ANNUA es un buen ejemplo de ello.

En primer lugar, el emplazamiento. Allí donde acaba la ría de San Vicente, colgado sobre el mar, las vistas desde el comedor y desde la terraza anexa son impresionantes. La ley de Costas impide hacer obras que mejoren la estética del lugar (y que quiten el ruido en los días de viento), pero aún así es de esos comedores donde uno se queda extasiado. Llegué pronto a cenar para poder disfrutar de ese entorno y del atardecer en el mar. Recientemente Óscar y su socio han abierto Nácar, que ocupa la parte de entrada del restaurante. Una especie de bistró con comida más informal que también es bar de copas, aprovechando, sobre todo, la magnífica terraza. En segundo lugar, el servicio de sala, eficiente y amable, dirigido por Elsa Gutiérrez y con la presencia de varias alumnas de hostelería mexicanas que hacen sus prácticas en España y que ojalá se quedaran a trabajar aquí. Impecables en su trabajo.



Óscar Calleja

Y en tercer lugar la cocina de Calleja, al que conocí en Madrid cuando trabajaba con Pedro Larumbe, sobre todo en aquel hotelito de Arturo Soria llamado Los Cedros, antes de lanzarse a esta aventura complicada pero satisfactoria. Es un cocinero con buena técnica y mucha audacia que practica una cocina de fusión, muy global, aunque cargada de guiños a Cantabria, donde nació, y a México, de donde era su padre y donde ha pasado largas temporadas. Podríamos hablar de fusión cántabro-mexicana. Cocina de contrastes, refinada, buscando siempre sabores intensos. Como no hay carta, lo plasma en dos menús (58 y 73 euros respectivamente), de los que lógicamente el más atractivo es el que denomina Experience. Muy buen nivel general en casi todos los platos, aunque en alguna ocasión el cocinero no acaba de acertar.

La entrada más popular
El Capricho: la carne con mayúsculas
261... [Lee la entrada completa](#)



Categorías

[Hemeroteca](#) [Gastronomía](#) [Vino](#)

Etiquetas

Entradas por mes

julio 2013	junio 2013	mayo 2013	abril 2013
marzo 2013	febrero 2013	enero 2013	
diciembre 2012	noviembre 2012	octubre 2012	
septiembre 2012	agosto 2012	julio 2012	
junio 2012	mayo 2012	abril 2012	
marzo 2012	febrero 2012	enero 2012	
diciembre 2011	noviembre 2011	octubre 2011	
septiembre 2011	agosto 2011	julio 2011	
junio 2011	mayo 2011	abril 2011	
marzo 2011	febrero 2011	enero 2011	
diciembre 2010	noviembre 2010	octubre 2010	
septiembre 2010	agosto 2010	julio 2010	
junio 2010	mayo 2010	abril 2010	
marzo 2010	febrero 2010	enero 2010	
diciembre 2009	noviembre 2009	octubre 2009	
septiembre 2009	agosto 2009	julio 2009	
junio 2009	mayo 2009	abril 2009	
marzo 2009	diciembre 2008	octubre 2008	
septiembre 2008	agosto 2008	julio 2008	
junio 2008	mayo 2008	abril 2008	
marzo 2008	febrero 2008	enero 2008	
diciembre 2007	noviembre 2007	octubre 2007	
septiembre 2007	agosto 2007	julio 2007	
junio 2007	mayo 2007	abril 2007	
marzo 2007	febrero 2007	enero 2007	
diciembre 2006	noviembre 2006	octubre 2006	
septiembre 2006	agosto 2006	julio 2006	
junio 2006	mayo 2006	abril 2006	
marzo 2006	febrero 2006	enero 2006	
diciembre 2005	noviembre 2005	octubre 2005	
septiembre 2005			

Calendario de entradas

julio 20

L	M	X	J	V	S	I
1	2	3	4	5	6	

Me gustaron mucho los aperitivos: coca de anchoa con queso ahumado; empanada frita de cochinito con mango y chile habanero (sin apenas presencia); molote de presa ibérica con requesón y jalapeño; pato a la pekinesa; y edamame al vapor. Me sobra este último, que no aportaba nada al resto. Los demás, bien crujientes las masas, con sabores delicados y en su temperatura. El menú propiamente dicho se abre con una ostra. Anua ocupa las instalaciones de una antigua ostería. Y todavía se cultivan allí estos moluscos, de la variedad japónica, la mayoría para su exportación. Nunca faltan las ostras, por tanto, en los menús de Calleja, aunque la forma de elaborarlas va variando cada temporada. La actual va con vinagreta de cilantro y espuma de lichi. Delicadísima y a la vez intensa. Magnífica la calidad de la ostra y perfecto el conjunto.



Taco de langostino y chipotle

El siguiente plato, La Roca, se sirve en una piedra natural que se abre para mostrar el contenido. Se trata de una crema de elote (maíz, de nuevo el guíño mexicano) y carabineros que lleva unos totopos cortados en pequeñas tiras y flor de ajo morado. Atrevido pero no está logrado. Es el que menos me gusta del menú. Resulta algo pesado y la crema de maíz y el carabinero no acaban de llevarse bien. Pero a partir de aquí, el nivel vuelve a ser muy alto. Primero con el Desierto de foie gras con rocas de avellanas y armagnac, un plato que permanece desde los inicios de Anua en 2008. El foie en polvo helado con el contraste de las avellanas en un buen juego de texturas y sabores.

Volvemos a México con un excelente taco de langostino y chipotle. Un taco pequeño, con crema de frijoles refritos. Aquí si aparece el necesario picante en un conjunto logradísimo. De lo mejorcito de la cena. Se sirve acompañado de un vasito de tequila reposado. Todos los sabores marinos los encontramos en "Mensaje en la botella", lo que podría ser una sopa de mariscos actualizada. Servida en un recipiente con forma de botella cortada por la mitad en el que aparecen trozos de vieira, huevas de erizo, bigaros, algas... sobre los que se vierte un caldo de agua de mar. Intenso, sabroso. La presentación, divertida, pero algo incómoda para comer. Y seguimos en el mar con el bonito del Cantábrico con migas, caldo de cebolla y raíces de puerro. Si el anterior era la reinterpretación de una sopa de mariscos, este lo es de la marmita marinera. El pescado perfecto de punto, el caldo de cebolla impecable, limpio, potente. Otro gran plato. Con el taco de langostino, lo más destacado del menú.



Mensaje en la botella

La parte salada se cierra con vaca de Cantabria, tierra de setas con chipotle, flor de ajo blanco y dátil. La carne es excelente. La guarnición tiene menos interés. El postre se llama "El naranja", aunque en realidad es a base de helado de mandarina, con tierra de cacao y tronco de chocolate. Barroco y confuso. Carta de vinos no muy amplia pero bien seleccionada y con precios razonables. Tras la cena visito la ostería, situada debajo del restaurante. Con las ostras, se crían allí también anémonas de mar, lo que llamamos ortiguillas. Una sorpresa para mí. Siempre había creído que sólo se daban en el sur. Y luego una agradable charla en la terraza con Óscar Calleja y su socio.

LA CASONA DEL JUDÍO. En Santander, un palacete reconvertido en espacio gastronómico, bastante enfocado a los eventos, con una zona tipo bistró en la que se ofrecen platos con cierta informalidad y un pequeño espacio de apenas tres meses para un menú gastronómico de más enjundia. Desde hace unos meses está al frente Sergio Bastard, un buen cocinero que aparece y desaparece con frecuencia. Tendré que volver para hacer una valoración más a fondo porque decidí ir allí en el último momento y me llevé la sorpresa de que para el tomar ese menú gastronómico hay que reservar al menos con un día de antelación. Curioso cuanto menos. Así que probé algunos platos de la carta del bistró y sólo uno o dos del menú que Sergio me pudo improvisar.

8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

e jun

Publicidad



Like

¿Cómo invertir 40.000€ con sólo 100€?



Aprende a operar con apalancamiento ¡Recibe tu guía PDF gratuita ya!



Operar en forex/CFDs conlleva riesgos considerables

Enlaces

ABC.es

ABC.es

Probé la ensaladilla rusa que algún colega catalogó hace un par de años como una de las diez mejores de España. Qué quieren que les diga. Está buena, sí, pero tengo dudas de si entraría entre las diez mejores sólo de Madrid. Muy buenas unas amanitas cesáreas salteadas con una emulsión de su propio jugo. Ricos los sencillos pimientos asados en leña y confitados. Bien los buñuelos de bacalao, mal las croquetas de jamón, muy bastas. Y decepcionante un bacalao ahumado a la brasa con tomate que acaba de ganar no se qué premio. Bastante pesado y con poco sabor. Supongo que el que probó el jurado estaría mejor. Lo más destacado fue el plato del menú gastronómico que pude probar: guisantes con alga codium. Perfecto el punto de los guisantes y el contraste con las algas. También era del menú el prepostre de cabello de ángel con cacao, aceite de clavo y un toque de humo que anulaba al resto. Mejor el postre de la carta a base de cacao, café, helado de mascarpone y haba tonka, una especie de deconstrucción del tiramisú. La carta de vinos del bistrot es breve con precios muy ajustados. Lo dicho, tengo que volver para probar ese menú y tener un juicio más exacto del trabajo de Bastard. De momento, buenas sensaciones pero cierta irregularidad.

SAMBAL. En Noja. Había oído hablar bien de este restaurante, en una zona en la que la oferta gastronómica no es especialmente brillante. Está en las instalaciones del club de gol municipal de Noja, a un paso de la playa. Allí se celebran esas comidas-cata-debate de las que les hablaba al principio. Pero la noche anterior Pepe Barrena nos invitó a cenar para conocer la cocina, interesante, de Javier Ruiz. La estrella de la cena fue la nécora negra de Noja (que tienen merecida fama) que el cocinero prepara en una especie de papillote en papel celofán. La envuelve viva con algas y otros productos marinos como caracolillos, lapas y alguna quisquilla y la introduce en el horno de vapor a 110 grados durante unos 18 minutos. El resultado es espectacular. Al abrir el paquete aparecen todos los aromas marinos concentrados durante la cocción. Y el sabor de la nécora, potenciado por los ingredientes con los que se ha hecho, magnífico.



Nécora en papillote

El menú se completó con un "huevo picante" (que no picaba en absoluto), con patata y caldo de verduras; un sabroso arroz marino a base de algas y gambón, muy rico pero un poco pasado de punto; tuétano y trufa de verano; y un postre "queso, pan y aceite" francamente bueno. Bien la cena. Un sitio para anotar si viajan por la zona.

Allí tuvimos también esa comida de la que les hablaba y que fue el motivo de mi viaje. Una treintena de comensales, todos ellos buenos gourmets. El precio es de 35 euros y en esta ocasión estaba dedicada a las verduras. Como invitado, no para cocinar, sí para el debate, Enrique Martínez, de Maher, obviamente un gran especialista en verduras. También estaba presente el alcalde de Noja, que es el impulsor de estas comidas. Infusión de remolacha e hinojo con naranja; tomates sólo con sal; pimientos asados con panceta; espárragos con pistachos; cebollas glaseadas; menestra de algas; guisantes con bacalao (el mejor plato de todos); vainas verdes con foie gras y zanahorias con vainilla, fueron los platos que se sirvieron y que dieron pie a un animado coloquio entre los asistentes sobre cada uno de ellos. Una buena fórmula.

P. D. Recuerden que estamos en Twitter: @salsadechiles