



del lunes 24 al domingo

30 de julio de 1989. N.º 710. 75 ptas.

RESTAURANTES ANTES



Ane Lorente

Crítica gastronómica

Crecidito y bien

PEREIRA. Quevedo, 2 (Huertas). Tel. 429 39 34. Coc. casera gallega. Esp. lacón, merluza. Cerrado domingos y agosto. Aprox.: 2.000 ptas. No admite reservas.



ES tiempo de despedidas, y aunque la huida hacia las vacaciones se asocia con magna celebración, lo cierto es que siempre asoma un tinte nostálgico, como ante cualquier cambio por feliz que sea o que prometa ser. Y la nostalgia en las celebraciones se suele reflejar en la elección del escenario, algo para revivir la memoria y para arrancar inconscientemente un trocito de Madrid, un relicario que nos acompañe discretamente en el fondo del equipaje.

Se podría pensar que para estos fines los restaurantes más adecuados son los llamados típicos madrileños, pero en la práctica los restaurantes más típicos de esta ciudad siempre son vascos, asturianos, alemanes o gallegos. Pereira engrosa las filas de estos últimos, con casi todas las

virtudes y defectos que son propios al grupo y en versión popular cuasi-histórica.

Popular porque es un gallego sin marisco, emporio del guiso y de la ajada, cultivador de las raciones pantagruélicas y los precios módicos, aunque repasando viejas guías gastronómicas se compruebe que desde su primera aparición en letra impresa la factura ha crecido en diez años desde doscientas hasta casi dos mil pesetas de precio medio. Pero esta inflación en

el sector de la hostelería ya no escandaliza a nadie en esta ciudad.

Lo cierto es que por esa cifra, repito, hoy módica, la oferta es tan amplia y correcta como en los mejores tiempos, cuando fue reducto de la confestación tardo-franquista, cenáculo de una izquierda de variado pelaje.

Una reforma reciente ha ampliado la capacidad, ha transformado el aspecto tabernario con detalles de clase media del barrio que lo enmarca, es decir, terribles lámparas doradas y hasta un balconcillo de madera barnizada. Más pulcro, más cuidado, pero como corresponde a los atavismos gallegos, más bullicioso si cabe.

Claro que allí se va a comer; para mirar es mejor irse al cine, y para charlar, a casa. La cocina, sin embargo, contenta todos los gustos, desde el apetito voraz que sólo calma un lacón o un codillo hasta la búsqueda de los sabores auténticos, la frescura de una merluza o la suavidad de un pulpo animados por su pizca de pimentón. La buena impronta del viejo Pereira ha quedado para siempre en esas viejas-nuevas paredes.

El chef recomienda...

Caldo gallego: 200.	Cungrio a la plancha o gallega: 850.
Setas al ajillo: 700.	Merluza a la gallega: 1.100.
Ensalada con ventresca: 800.	Besugo al horno: 1.500.
Pimientos de Padrón: 550.	Cordero asado: 1.600.
Cocido gallego: 500.	Codillo: 1.300.
Melón con jamón: 500.	Tarta de queso con arándanos: 375.
Pulpo a la gallega: 750.	
Navajas a la plancha: 650.	