



# COMER

RESTAURANTES DE LA A LA Z / ESPECIALIDADES / MADRUGADA / COMPRAS GASTRONOMICAS



JESUS ALCARAZ

En casa Pereira se come y se paga casi como en Galicia. Lo difícil es encontrar mesa.

## UNA BUENA COCINA AL MEJOR PRECIO

### PEPE AJOBLANCO

EN la confluencia de las calles de Cervantes y Quevedo se encuentra esta casa de comidas por la que pasó, durante los últimos treinta años, buena parte de los que hoy son «gente» en este país en el campo de la política, gubernamental y de la oposición, las artes y la cultura. Por aquí desfiló la «pana» de ayer y la «arruga es bella» de hoy en día.

Esta casa tiró tabiques y amplió el negocio en los últimos cinco años. De las diez mesas pasó a las treinta y una. En el sótano tiene un reservado para doce comensales. Pese a la reconversión del establecimiento —la antigua taberna se «comió» una tienda de ultramarinos— los comensales de las cenas de los viernes y sábados tienen que guardar cola, en plena calle,

**Pereira.** Cervantes, 16. Tel: 429 39 34. **Especialidades:** Pulpo a la gallega, grelos con lacón y patatas, merluza a la gallega, codillo con verdura, arroz con leche. **Relación calidad/precio:** Buena. **Precio medio:** 2.000 ptas. **Cierras:** Domingos y lunes noche. No se admiten reservas.

para poder entrar y cenar como Dios manda. A partir de las ocho y media de la tarde de los fines de semana —el restaurante se abre a las 21,00 horas— se forma una cola similar a la de los primeros viernes de mes en la iglesia de Jesús de Medinaceli, templo próximo a este restaurante.

La insólita situación que se vive —durante las noches de los viernes y sábados— ante este local se debe a la calidad y al precio que ofrece esta casa, en la que no se

admiten reservas. Es cierto que si usted llega a las diez de la noche le pueden dar turno para una hora después.

Luis y Juan Pereira —de la saga de los Pereira— son los dueños y señores de este establecimiento. Al frente de los fogones está, desde hace veinticuatro años, Fina, también de la familia.

La cocina es fundamentalmente gallega, aunque se puede tomar una deliciosa pierna de cordero. El pulpo a la gallega con patatas es una entrada muy recomendable, así como la bandeja de chorizo, lacón y patata (la patata de Guadalajara es casi tan deliciosa aquí como la gallega importada). No falta el caldo gallego ni los grelos con lacón.

En el apartado de pescados, la palma se la lleva

la merluza a la gallega (1.300 pesetas), el rape a la plancha o gallega (en el mejor punto de cocción) y el congrio a la gallega, un plato con notable alto.

A no perderse, mejor, para perderse, el codillo con verdura y el chuletón de ternera. La bodega es corta pero no falta un digno albariño a precio digno. Los postres de la casa tienen nombre: arroz con leche y natillas. El café, en esta casa, no existe. La sobremesa se lleva a base de algún orujo.

El servicio —como jefes de sala están Juan y Luis— cumple su cometido en una casa como ésta: correcto, pero con cierta familiaridad. Y es que este local tiene ese aire de comedor de casa, donde se come como en casa, si no mejor, a precio de casa.