



RESTAURANTES

Quevedo, 2. Tel. 231 51 88

PEREIRA

Ubicado en el Madrid de los Austrias, Pereira ofrece una popular imagen, donde se plasma una especie de "compromiso histórico gastronómico". Todo dentro de un consenso culinario de saludable respeto a las expectativas hedonistas de cada cual.

La estructura familiar del negocio permite combatir la galopante inflación con cierto decoro. El señor Pereira se erige desde la barra en el viejo bucanero que marca la pauta de permisividad de la clientela jacobina. Así, cuando algún "gochista" enloquecido, eventualmente, con los vapores del orujo gallico revive la nostalgia del lozano cuchitril ideológico del "ancien régime" y entona

una vibrante y sentida tonadilla de la resistencia, con firme ademán, hace enmudecer a los cofrades de la ideología.

La comida ofrece singulares especialidades de la gastronomía gallega. El cocido, capaz de romper el equilibrio metabólico de cualquier hombre bien nacido, se erige en el plato rey del "post-meridium". El mercado de la verdura es cuidadosamente trabajado por la familia Pereira: la deliciosa lombarda, los grelos actuando de agradecido comodín -con el lacón o con el chorizo-, dan paso al plato "star" de la casa, que es indiscutiblemente, **la merluza a la gallega**, inimitable en su género; suele ir acompañada de



abundante guarnición de la tierra que le da nombre.

El precio suele ser muy aparente, ya que no pasará de los cincuenta dureses si se apunta uno al socorrido cocidete o llegar como máximo a las 350 calas cuando se pone uno casi "a tope" con la mencionada merluza o con el exquisito pollo al ajillo, que está para toma pan y moja. No se reserva mesa y cierran en agosto.

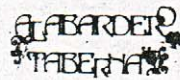
A. R.

LOS SIGNOS INDICAN:

* Abierto los domingos.

() El signo entre parentesis indica la categoría por tenedores.

Si no está especificado, los restaurantes admiten reservas.



Felipe V, 6 (Centro). Teléfono 241 51 92. De 13 a 16 y de 21 a 24 h. Coc. casera, vasca y esp. Plato de la casa: merluza a la vasca. Aprox.: 700 ptas. (II) *

ALAMO GRANDE. EL. Carlos Picabea, 2. (Km. 29, Car. de La Coruña -Torrelodones-). Tel. 859 11 90. Espec.: Creps y parrilla argentina.



Ctra. de Toledo, km. 17,70 de 13 a 24 horas. **Cocina internacional.** Espec.: carnes a la brasa. (II). Cierra lunes.

ASADOR DONOSTIARRA. Pedro Villar, 14 (Tetuán). Tels. 279 62 64 y 279 73 40. De 13 a 16 y de 21 a 24 h. Coc. vasca. Espec.: besugo y chuletón (III) * (mediodía).

ASADOR ORIO. Avda. del Generalísimo, 15 (entrada junto a Celso García). Tel. 456 22 91. De 13 a 15 y de 21 a 24 horas. Espec.: besugo y carnes a la parrilla. Aprox.: 900 ptas. Cierra domingos (III). Abierto en agosto.

BAIRES. Padre Damián, 47.



Juan Ramón Jiménez, 8. Teléfono 457 91 91. **Cocina intern.** (IIIIII).

BAMBU. Amaniel, 1 (detrás edificio España). Tel. 247 97 19. De 13 a 16 h. y de 20 a 24 h., auténtica comida china. Aprox.: 300 ptas. (II) *

BELLMAN. Marqués de Casa Riera, 4 (Centro). Teléfono 231 69 00. De 13 a 16 y de 20,30 a 24 h. Cerrado sáb. noche y domingo. Coc. sueca e inter. "Somargass bord" jueves y viernes. 750 ptas. Aprox.: 900 ptas. (III)

BERRIO San Marcos, 8 (Centro). Teléfono 221 20 35. De 13,30 a 16,45 y de 20,45 a 0,30 h. Coc. española. Espec.: pescaditos. Aprox.: de 500 a 550 ptas. (II).

BIOTIKA, LA. Amor de Dios, 3. Teléf. 227 60 61. Abierto de 11 a 16 y de 20 a 24 horas. **Cocina vegetariana y macrobiótica.**

