



# 5 cinco días

Año XI  
Número 2.558

DIARIO DE INFORMACION ECONOMICA  
Director: Javier Ayuso Canals

Madrid, jueves 28 de enero de 1988  
Precio, 75 pesetas

GASTRONOMIA



## Pereira, una bicoca para comer a la gallega

LORENZO DÍAZ

Es difícil en los tiempos que vivimos toparse con chollos coquinarios. Con tanto «yuppie» despendolado como pulula por el Foro no es moco de pavo meterle gato por liebre y aquí paz. Por eso no sale uno de su asombro cuando vuelve por Pereira y observa al personal más contento que el Quico engullendo con felicidad angelical esas mastodóntidas merluzas y esos lacones con grelos que harían suspirar al bueno del Cunqueiro.

Estamos hablando de Pereira, una antigua tasca gallega ubicada en el barrio de las Musas, por donde habitaron Cervantes, Quevedo y Lope de Vega, que aunque ha sido remozada sigue ofertando una carta donde se conjugan calidad y buen precio. Una ampliación ha triplicado el número de plazas.

Pereira, en los últimos años del franquismo y primeros de la transición fue nicho ecológico de la izquierda extraparlamentaria en sus diferentes versiones. Daba gozo ver a los treskos ponerse morados

junto a un eme-ele o un petero, amén de los carrillistas que parecían venir de la toma del Palacio de Invierno, ¡tan lustrosos ellos! Todos juntos pero no revueltos, amén de la clientela del Ateneo cuando el mismo era una especie de club jacobino que intentaba rememorar otras épocas gloriosas.

Ahora la clientela de Pereira es otra. Son los hombres y mujeres de los tiempos del cólera. Los profesionales de la crisis que con el sueldo de él o de ella van tirando. Amén de las clases pudientes de siempre que huelen a distancia dónde dan buen «galufo».

La carta de cocina tradicional gallega con excelentes cocidos «carballeiras», buena carne y sobre todo la merluza, una de las mejores de Madrid. Un problema que debe enfrentarse todo el cliente: el local está siempre abarrotado, por lo que el afortunado comensal debe arroparse de sufrida paciencia.

Pereira: calle Cervantes, 16. Madrid. Teléfono 467-40-40. Precio: menos de 1.000 ptas.