



LA RIOJA, 5 de febrero de 1989

E L RINCON DE DUARDO

Bueno y barato

Cocina gallega en el «Pereira» madrileño

MADRID. — Nos hemos encontrado en Madrid, en la calle Cervantes, esquina con Quevedo —tomen pero que muy buena nota— con uno de esos establecimientos donde se unen en fraternal abrazo el precio y la calidad para ofrecer el más favorable resultado. Se llama «Casa Pereira» y como su fachada no tiene nada de relevante ni su interior tampoco es llamativo, sólo los que conocen sus excelencias, que son muchas, entran a comer, aunque tengan que esperar, que es lo que pasa casi siempre. Pero merece la pena.

Como hay un servicio rápido y diligente y como tampoco el restaurante invita a una prolongada sobremesa los servicios se suceden y aquello parece un comedor de caridad.

Raciones espléndidas y precios tan ajustados como los de un hermoso plato de bien trabadas lentejas por 225 pesetas, un filete de vaca con muchas patatas fritas 425 pesetas, una sopa 175 pesetas, una fabada 425 pesetas y así por el estilo.

La cocina se inclina por derroteros gallegos. Así, en la carta figura el cocido gallego, el pulpo, un plato de repollo, lacón y chorizo y un codillo de cerdo que, lo decimos por experiencia, constituye un atentado. Comerse uno todo lo que sacan en una fuente es una atrocidad. Y lo peor de todo es que como todo, la carne, la verdura, el chorizo, está tan bueno, al no poder dar con ello uno se pone a llorar.

La carta ofrece una extensa relación de pescados, salmón y emperador incluidos, numerosos platos de huevos y hasta dieciséis postres, entre ellos tarta de Santiago.

Un pequeño mostrador a la entrada permite hacer la espera menos apremiante.