



DOMINGO 2 DE NOVIEMBRE DE 1986 / NUMERO 499. AÑO XI. SEGUNDA EPOCA

EL PAIS

SEMANAL

RESTAURANTE

La fórmula del éxito

Abundancia, honradez y precios bajos en un buen mesón

Pereira, Cervantes, 16, Madrid.
Teléfono 91 / 467 40 40. Cerrado los domingos y los lunes por la noche.
De 900 a 1.400 pesetas. Tarjetas de crédito: American Express, Diner's, Visa.

Son las nueve y dos minutos de la noche y una curiosa escena se puede observar en un tranquilo rincón —el más literario de la ciudad: Cervantes esquina a Quevedo— del viejo Madrid. Ante una puerta aún cerrada se agolpan cerca de 40 personas de toda edad y condición. Esperan pacientemente la apertura de Pereira, hasta hace unos meses una pe-



queñísima casa de comidas, hoy reformada y considerablemente ampliada. La espera, evidentemente, les compensa. Y es que aquí se cumple eso de *comer correctamente y barato* que, como objetivo modesto pero no tan sencillo de alcanzar, se ha delimitado en esta página.

Los precios de Pereira recuerdan a los que regian en muchos sitios hace un lustro, y

más notable aún es su relación con la calidad de los platos. Estos tienen un tono generalmente galaico, aunque sin mariscos ni pescados lujosos, porque hoy día eso ya no casa con lo barato, por más esfuerzos que se hagan. A Pereira se viene a comer un caldo gallego con mucha berza, un pulpo con patatas, un bien cocido lacón con chorizo y grelos —espléndido y picante el

chorizo gallego; decepcionantes los grelos, quizá porque aún no estaban en temporada, en cuyo caso más valdría no servirlos, como acertadamente hacen en la Casa d'a Troya—, alguna entrada del día —tortilla de gambas, por ejemplo—, un cocido gallego, unas chuletas de lechal muy correctas, y —sobre todo, porque parece ser con creces el plato favorito de los parroquianos— un esplendoroso codillo de cerdo —apto para dos personas hambrientas— acompañado del susodicho chorizo... Hay un ribeiro flojito y un poco ácido, pero bebestible, y unos postres que van desde el flan quesero y el queso con membrillo a alguna especialidad menos esperada, como los *piononos*. Ofrecen el aguardiente de hierbas: buen gesto.

Si se volviese a ampliar el local, seguro que se seguiría llenando desde las nueve y tres minutos de cada noche. La fórmula de la sencillez unida a una digna calidad sigue atrayendo, como es bien lógico, a un público ya poco acostumbrado a estas modestas alegrías.

Fernando Point