

José Carlos Capel

Sobre la puerta de entrada, señalizado en cristal, figura un rótulo concluyente: Le Caberia. Cocktails & Gastrónar, es decir, coctelería con tapas refinadas. En la primera planta, tras ascender algunos escalones, una barra alta revestida de láminas de ágata donde oficia el francés Benjamin Bessoussan, que pone a punto medias raciones y platos para picar a la vista de los comensales. En el sótano, un espacio algo más amplio destinado a los combinados alcohólicos, feudo del argentino Diego Cabrera, joven barman que en los últimos años ha revolucionado la coctelería madrileña con el apoyo de Sergi Arola, ideólogo y propietario del local.

Un proyecto moderno y original destinado a reutilizar el irremediable ascenso del tránsito de la coctelería. Su interiorismo, de corte retrocontemporáneo, lo firma el atrevido Luis Galau, quien ha salido airoso del reto de armonizar dos espacios disociados aunque no antagónicos: tapas en una planta y alta coctelería o "cocina líquida" pocos metros más abajo. "Lo nuestro no es un restaurante de barra", asegura Arola, quien ha diseñado la cer-

ta de tapas. "Prefiero emular el bar Pincho del mercado de La Boquería, en Barcelona. Seleccionamos a nuestros proveedores en los alrededores y favorecemos la economía del barrio".

Una vez arriba, sentados en taburetes elevados para los que no se admiten reservas, los comensales disfrutaron de tapas divertidas, la mayoría de rango urbano, entre cassou y mediterráneo, con concreciones esporádicas a otras culturas, como la sopa de almejas clamefisheder, sabrosa aunque con más sal de la cuenta. Bocadillos en su mayoría de estética cuidada, que se tarifican a precios razonablemente serenos y permiten comer por un importe que ronda los 35 euros.

Ostras escabechadas

Es magnífica su versión del tartar de buey con el toque mineral de la soja; apañadité la terrina de foie-gras de pato; equilibadísimas las ostras escabechadas; graciosas las alitas de pollo fritas; algo raras pero resultaron las salchichas rellenas de vieiras y no de carne como de estrada algunos suponen; aceptables las croquetas de jamón y más que sugerentes las patatas bravas, plato icónico de Arola. Y además, calamares a la andaluza, buñuelos de



Sergi Arola define Le Caberia como un restaurante de barra. Abajo, plato de patatas bravas.

Valoración			
Pan	6,5	Postros	6
Café	7	Aceite	7,5
Maridaje	6	Anticuchos	6
Cocina	6,5	Servicio	6

bacalao y filetes de atochas. Como complemento, pan con tomate al aceite de oliva, y una lista de vinos por copas escueta pero original en la que no faltan algunos añejos dulces. A la hora del plato vale la pena descender a la planta baja, presidida por la segunda mejor colección de coctelerías de España, cedidas por Alberto Fort, y desde a partir de las 18.30 también se sirven peque-



ñas fragancias de cocina (búñuelos, langostinos al ajillo, patatas bravas) concebidas para acompañar los cócteles, todos relacionados en una carta apasionante.

Surtido de combinados clásicos con amplia presencia de las fórmulas latinas (pisco sour, piña

HABITACIONES

'Cheap & chic' donostiarra

IRENAZ RESORT

Paseo de Oramendi,
94. San Sebastián.
Teléfono: 943 30 81 49.

Hay quien no consideraría nunca la de vacaciones a San Sebastián y no alejarse en el mismo centro. Pero tiene sus ventajas. Como salir a la terraza y respirar el verde del monte. O disfrutar de la independencia de un apartamento (con cocina y terraza) y al mismo tiempo de los servicios de un hotel (cambio de sábanas, lavandería, bar self-service). Irenaz Resort, situado en el parque de Miramón —a dos minutos en coche del museo de ciencias, a cinco de Chilleda Lolo y a diez de la playa de La Concha—, se presenta como un lugar apropiado para un descanso de muchas días.

Los 12 apartamentos de este nuevo hotel rodeado de naturaleza siguen la línea cheap & chic,



Uno de los apartamentos de Irenaz Resort, a los afueras de San Sebastián.

un precio razonable, está equipado con las últimas tecnologías (DVD, conexión wi-fi sin cargo extra) y ofrece servicios como la carta de almohadas o la caletera Nespresso. Presentados por el arquitecto Miguel Ansuaga, en los espacios destaca el uso de la madera, el cristal y la piedra. El interiorismo, de Almadena del Villar, busca una at-

El más pequeño, de 43 metros cuadrados (dormitorio y salón con sofá-cama), puede alojar a tres personas por 145 euros la noche. El mayor, de 75 metros cuadrados, tiene capacidad para siete miembros por unos 260 euros. Todos incluyen terraza, y las tarifas se reducen a partir de una semana de estancia. Otra forma de vivir San Se-

VINOS

Goloso y caudaloso

HUNO 2007

Pago los Balancinos. Paraje de la Agraria, Oliva de Mirinda (Badajoz).
Teléfono: 636 99 92 66. Internet:
www.pagolosalancino.com. DO:
Ribera del Guadiana. Tipo: tinto crianza. 14,5%. Cepas: tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y syrah. Precio: 35 euros. Puntuación: 9/10.

Carlos Delgado

En Extremadura, el vino tiene su río, el Guadiana. Altravieso estas tierras perennesamente, haciéndose el remolón. Apenas si desciende medio metro por cada kilómetro recorrido, con andares camineros, como de río viejo. A veces casi parece que se para, porque se estanca en charcas y marjales. Tras un origen incierto, al Guadiana extremo le meten en ciruela. Lo embalsan. Lo domestican y lo ponen a producir. Entonces da nombre a sus vinos, los de la Ribera

