

HOY COMEMOS FUERA



Tulipa de bacalao y verduras de El Escondite. VICTORIA DE CASTRO

Una tulipa luminosa de bacalao y verduras

EL ESCONDITE**Dirección:** paseo de los Rosales, 30. Zaragoza.**Teléfono:** 976 134 713.**Horario:** martes a viernes, de 9.00 a 23.00. Sábado, de 12.00 a 23.00, y domingo, de 12.00 a 17.00.**Descanso:** domingo noche y lunes, cerrado.

Las tapas creativas y divertidas del bar El Escondite forman parte de su ADN, del espíritu inquieto de su propietario, Luis Vicente. Su última invención es una tulipa que elabora con la masa de una empanadilla normal y que 'salpica' de semillas de amapola y sésamo, y de polvo de borraja casero. En su interior, sobre una base de guacamole, aparecen bacalao ahumado y unas cuantas verduras pasadas por la plancha (calabacín, berenjena, pimiento...). La tapa se culmina con una especie de vela hecha con una tira de berenjena frita. El último detalle es un gel alimentario inflamable para encender la vela. Lo dicho, divertida, sabrosa y muy trabajada. **A. T.**



Ensalada de mozzarella y anchoas con tomate seco. A. T.

Verdechulo recupera el recetario clásico

VERDECHULO**Dirección:** plaza de José María Forqué, 13. Zaragoza.**Teléfono:** 876 644 224.**Horario:** de 11.00 a 17.00 y de 20.00 a 24.00.**Descanso:** domingo noche y lunes, cerrado.

El restaurante Verdechulo ha recuperado su menú del día semanal (12,50 euros) en el que se apuesta por productos reconocibles y un recetario clásico. Esta propuesta complementa al denominado menú Verdechulo (17,90 euros), más gastronómico y con un aire más vanguardista, en el que se pueden descubrir productos como el lagarto ibérico o elaboraciones como el pesto trapanese. El menú del día tiene un corte más clásico. En el de la semana pasada, por ejemplo, se ofrecían berenjenas rellenas de carne, puré de guisantes con suspiros ibéricos, albóndigas caseras con salsa jardinera o merluza al Orio. **A. T.**

Carta amplia y variada para cualquier momento

Los productos cárnicos de La Finca son las principales referencias de Cierzo, en raciones y bocadillos.

POR ALEJANDRO TOQUERO

Cierzo, el primer 'brewpub' de Zaragoza, sigue dando pasos para completar su propuesta gastronómica. Se trata de un modelo de negocio muy extendido en otros países europeos, que combina la presencia de un restaurante con su propia fábrica de cerveza, dentro de las mismas instalaciones y a la vista del público.

Este es, sin duda, su mayor atractivo. Muchas cervezas se pueden degustar recién elaboradas y sin necesidad de filtrar ni pasteurizar, lo que permite mantener su sabor original. Esto es posible gracias a los 24 tiradores que hay en el local. Muchos de ellos están conectados directamente a la zona de elaboración.

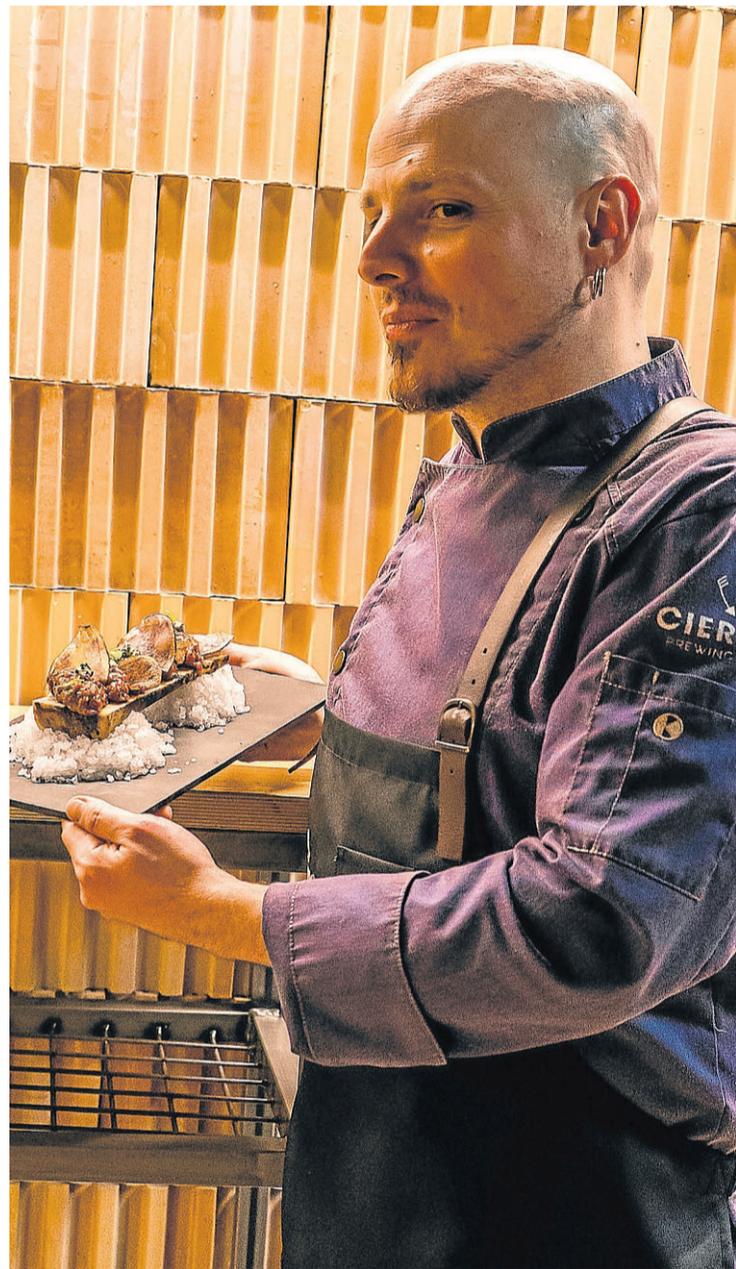
En el inicio de su andadura hace medio año, este argumento se acompañó de una sencilla oferta culinaria. También hay interesantes desayunos alrededor de cafés de calidad y, en la planta superior, poco a poco va cogiendo velocidad de cruce el servicio de restaurante, que funciona de viernes a domingo.

Sin embargo, faltaba por diseñar una carta fija, suficientemente amplia y variada, para todos los días y para cualquier momento del día. Y por fin ha llegado. Lo ha hecho, además, de la mano de unos cuantos productos de La Finca Jiménez Barbero. Las principales referencias cárnicas son de esta firma y, la mayoría, se presentan en forma de raciones y bocadillos.

El vitello tonnato (8 euros) es una de ellas. Se trata de una presentación diferente de la lengua de ternera guisada. Un fiambre casero perfecto para tomar junto a una cerveza, que en el plato se acompaña de productos aragoneses como alcarrones de Ballobar y tomate seco.

En masa de pan o en tortilla de maíz aparecen otras elaboraciones como pastrami con queso cheddar, mostaza antigua y pepino encurtido (6,50 euros), o mollejas de ternera a la parrilla con provolone y jalapeño en pan mollete (9,50 euros). Luis Bernad, jefe de cocina de Cierzo, ha ideado este curioso bocata cuya textura, sabor y sensaciones en boca invitan a pensar que no se está probando un producto de casquería.

La hamburguesa de vacuno mayor de La Finca (9,50 euros) es,



Luis Bernad, jefe de cocina de Cierzo Brewing. HÉCTOR HERRERO

CIERZO BREWING**Dirección:** calle de Josefa Amar y Borbón, 8. Zaragoza.**Teléfono:** 876 660 494.**Horario:** de 12.00 a 24.00.**Descanso:** abierto todos los días.

sin duda, uno de los productos estrella de la nueva carta. Se acompaña de patatas de gajo caseras con un interesante punto picante.

Por último, hay un apartado de elaboraciones a la parrilla, fritas o en crudo en el que destaca el tartar de ternera (15 euros). Sobre todo, por el acompañamiento, ya

que el tuétano se trabaja a la parrilla. El hueso se tuesta bastante para que se funda y quede como si fuera mantequilla para degustar junto al tartar. Se juega, además, con contraste frío y caliente, y con el toque ahumado de una mahonesa de berenjena. Sin duda alguna, es una de las recetas más logradas.

Además de las carnes de La Finca, hay otros productos como trucha imperial del Cinca marinada con cítricos, mango y wakame; laminado de escolar negro (pez mantequilla) con lima y mahonesa de kimchi; tentáculo de pulpo a la parrilla o bao de pulled pato con salsa hoisin, manzana y cacahuete.

Y una última recomendación: pedir primero la comida y luego la cerveza que la acompaña. Los camareros conocen bien los mejores maridajes, y si uno está indeciso, la suya siempre es una buena opinión.