



► El equipo de trabajo del restaurante.

La Gastroteca de Termas Pallarés

LA PRESENTACIÓN QUE HOY NOS ACOMPAÑA TUVO LUGAR EN UN MARCO INCOMPARABLE: EN EL BALNEARIO TERMAS PALLARÉS, QUE DATA DE 1863 Y QUE SE ENCUENTRA A 100 KILÓMETROS DE ZARAGOZA, BAJANDO POR LA CARRETERA EN DIRECCIÓN A MADRID.

SE TRATA DE UNO DE LOS grandes balnearios del siglo XIX, con mucho encanto y en cuyo escudo reza el lema *in Aqua Sanus*, o lo que es lo mismo, la salud está en el agua. Desde luego, muy acorde con su filosofía. Hace dos mil años ya se conocían las propiedades terapéuticas de este balneario. En su día contaba con dos hoteles y un casino; éste último fue inaugurado en 1910. El centro se encuentra inmerso en un marco incomparable, con 68.000 metros de jardines en cuyo interior se encuentra un lago termal, único en Europa. Tuvimos la ocasión de visitarlo y

catarlo a través del baño, y la verdad es que llama la atención. Nunca habíamos visto nada parecido.

Cerca del lago se encuentra un pequeño hotel de 25 habitaciones llamado Gran Hotel Cascada. Además hay un restaurante con un comedor estéticamente muy bello que nos transporta a épocas pasadas, pero desde un prisma decorativo, nuevo. De entrada nos encontramos con algo atípico aparte de las propias instalaciones, el diseño y el interiorismo de la sala. Nos referimos a un equipo humano que suple todo a base de cordialidad, humanidad y cercanía.

Si pasamos a la cocina nos encontramos con inquietud constante a la hora de desarrollar el trabajo. Elaboran una cocina creativa, incluso un tanto intelectual. El equipo es joven, pero a lo largo del menú lo que más nos sorprendió fue la definición del estilo que imperó a lo largo de toda la velada.

Tuvimos la ocasión de probar dos almuerzos y una cena, aunque nos centraremos en la cena. Arrancamos con un tomate rojo relleno de espuma de mozzarella, albahaca y aceitunas negras, plato que estaba muy bien construido. Segui-

el producto

GALLETAS DE NUEZ

Galletas con historia porque, según nos cuentan desde la propia casa, son receta de una familia de panaderos desde 1857, cuando el bisabuelo, relojero de iglesia, compró un horno comunal de un pueblo tan bonito como es Sort. Se trataba de una familia unida que todos los años se juntaba a comer y agarraba una chispa de aupa. Arrancaban a llorar hasta que la tía Filomena, de 90 años, saca-

ba una botella de Oporto y una bandeja de galletas de nuez. Por esa época, Jordi Rafel tenía 5 o 6 años y quedó hechizado. Por eso hace 15 años volvió a la receta de su tía con la colaboración de su madre y comenzaron a preparar las galletas de nuez, con las nueces de la zona. Jordi nos contó la historia de las galletas realizando un retrato literario magnífico. Recordando que en la década de los 60

las manzanas y las nueces eran insustituibles en los hogares y que se casaban alrededor del fuego. Pero claro, llegó el progreso y la mayoría de los nogales se cortaron. Los abuelos murieron y los restaurantes o bien dejaron de comprar nueces o las compraban peladas y procedentes de California, Eslovenia o India, mucho más baratas y estéticamente bellas. En 2005 los nogales no dieron



► Un entorno espectacular. El hotel y el lago forman un conjunto hermosísimo.



► Paletilla de cordero confitada con verduras.

mos con la ensalada Gastroteca muy trabajada, muy conseguida, de esas en las que se invierte mucho tiempo en su elaboración. Continuamos con un puchero de carabineros, jamón y vino. Curioso, difícil, con estética magnífica y con una particularidad: que todo era para comer y además muy rico.

Entramos en el mundo de los pescados y tomamos un taco de ventresca de atún con espardeñas y algas que resultó académica, consiguiendo salir airoso. Pasamos a un arroz en un canelón verde sobre el que descansaban unos salmonetes con borraja. Perfecto de hechuras. Salmonetes muy pequeños y de muy buena calidad. El siguiente plato estaba compuesto por maíz, foie y mostaza, que aunque no estaba mal planteado, no se sostenía, por múltiples motivos. Terminamos con una deconstrucción de melocotones que quiso enmendar la plana, pero se quedó en el



► Trabajando en la cocina.

LA GASTROTECA DE TERMAS PALLARÉS
Kilómetro 204 de la Autovía Madrid-Zaragoza. Alhama de Aragón. Zaragoza.
Información: 902 930938
Fax: 976 84 05 35
www.termaspallares.com
Puntuación del restaurante: 14/20
Carta de vinos: 6,5/10

camino. Acabamos con un pequeño homenaje a Pedro Subijana y su gintonic. En este caso era una ginebra Raffles con helado de limón, tónica y enebro. Muy rico.

Nos gustó mucho la cena y sobre todo ver juventud consciente de que está en el camino, viviendo a tope sus experiencias, con la complejidad de trabajar en un establecimiento donde tienen que conseguir agradar a clientes antiguos y nuevos (tradicionales y vanguardistas). Ellos van por un camino serio, como lo demostraron en esta cena bien pensada y mejor ejecutada, sin que se notasen los nervios que pueden llegar por tener sentados en la mesa a docena y media de críticos. Enhorabuena a todo el equipo, encabezado por los responsables de cocina (Juan Morales y Diego Ferrer), y a Termas Pellarés por depositar la confianza en esta gente tan joven, en un momento en el que el conservadurismo es lo más habitual.



frutos como consecuencia de la nevada de la primavera anterior. La sequía de 2007 hizo escasear la producción de nueces. Este año la cosecha ha sido excelente, al haber mucha agua en primavera y calor en verano. Muchas nueces y más gustosas.

Se pueden realizar pedidos a través del correo electrónico lalionesa1857@hotmail.com. El precio de una caja



de galletas es de 8 euros, más gastos de envío.

Los ingredientes son muy sencillos: nueces de la propia noguera pallaresa, mantequilla de vaca, azúcar y harina. Unas galletas extraordinarias, una manera más de enseñarnos que lo supuestamente sencillo puede ser un producto 10.

Puntuación: 8/10

