

MI EL TIRO POL

LA PELÍCULA ESPAÑOLA **LOS ÚLTIMOS DÍAS** PRESENTA UN FUTURO APOCALÍPTICO EN EL QUE
LOS SERES HUMANOS VIVEN RECLUIDOS EN SUBTERRÁNEOS, INCAPACES DE SALIR AL EXTERIOR



REINVENCIÓN. ESTA ANTIGUA CASA DE COMIDAS CHARRA HA SIDO TRANSFORMADA EN UN COMEDOR DE DISEÑO.

EL RESTAURANTE DE LA SEMANA

SALAMANCA

Históricamente ha sido una de las casas de comidas con más predicamento en Salamanca, cuya fama le ha permitido vivir durante más de medio siglo sin incorporar un apellido: era *El Mesón* y punto. Ubicado junto a la plaza Mayor y al desaparecido Gran Hotel de la capital charra, sus mesas han sido desde mediados del siglo XX una referencia gastronómica y una cita ineludible para los amantes del mundo taurino. Pero no sólo se vive de historia. Por eso, el restaurador Gonzalo Sendín, tercera generación de una familia hostelera, reinventó en 2011 este negocio y lo transformó en un comedor de diseño, con las paredes de lajas de piedra, desnudas y con grandes fotografías taurinas que desvelan su ambiente primigenio.

El cambio no ha sido sólo estético. *El Mesón*, ahora apellidado *de Gonzalo*, se ha convertido en un establecimiento que honra al producto y a la historia, pero con una cocina que ha evolucionado sin rupturas y con un resultado encomiable. La casa tiene buen gusto culinario y exhibe pasión por los alimentos más cercanos; la provincia de Salamanca es la capital del ibérico, así que nada mejor que comenzar con un bellota gran reserva de Carrasco Guijuelo, que se convierte en un bocado celestial. Para continuar, fruslerías como unas croquetas de jamón ibérico, crujientes por fuera y manjarosísimas por dentro, cualidades que las convierten en un aperitivo con entidad perfecto para enfrentarse a una comida que pone sobre la mesa platos con espíritu tradicional, aunque perfectamente adaptados. Una simbiosis entre el ayer y el ma-

EL MESÓN DE GONZALO

TRADICIÓN PUESTA AL DÍA

POR FERNANDO LÁZARO

ñana que conecta con todos los paladares. La cuadratura del círculo en gastronomía resulta más fácil si se apuesta por el producto y se le respeta. Y aquí el cocinero Marcos del Valle sabe cómo hacerlo, desde una coquinaria de corte tradicional pero aderezada con sutileza y buen gusto, dando vida a elaboraciones reconocibles que destacan por su finura, liviandad y sabor, sin dejar de lado una técnica depurada.

Alumbra propuestas como un divertido arroz negro meloso con carabinero, chipirones y un aire de alioli o la versión con más apego al territorio, su tradición actualizada: risotto de rabo de mochara de Salamanca. Todo sin renunciar a detalles, como un gazpacho o unos rutilantes calamares frescos fritos a la andaluza.

El capítulo ictiófago se mueve en los mismos parámetros, con cocciones milimétricas para ensalzar su esencia, como una excelsa merluza de pincho con guiño canario –acompañada de papas *arrugás* y aliño de mojo– o un atún rojo con tomate semiseco. Y las carnes, tan sencillas como deliciosas. Un cochinitillo asado al estilo tradicional invita a la gula, pasando por notables cortes de carne roja o una sublime presa de cerdo ibérico. La carta de vinos es interesante y el servicio, fetén.

PLAZA POETA IGLESIAS, 10 |
 923 21 72 22 | CERRADO DOMINGOS
 NOCHE | PRECIO MEDIO: 40 €

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	NOTABLE
BODEGA	BIEN
DECORACIÓN/AMBIENTE	NOTABLE
CALIFICACIÓN GLOBAL	14/20



EL DETALLE «STEAK TARTARE»

La apuesta por la sencillez que hace el *Mesón de Gonzalo* deja platos tan deliciosos como el *steak tartare*, una suculencia con la carne cortada a cuchillo y acompañada de brotes y de diferentes salsas que resulta deliciosa. O, en los postres, su divertida pizza de manzana, que suma a otros más convencionales

(crema de arroz con leche caramelizada y helado de vainilla). Si hay prisa, se ofrecen en la barra tapas o pequeñas raciones y tostas para disfrutar, desde una con farinato y huevo asado hasta otra de carpaccio de pato con kikos y lima o una de bacalao con ajo blanco, piñones y aceituna negra seca.