



Paella de corral de l'Olleta. /PGM

El restaurante ofrece una amplia gama de platos basados en el respeto a las materias primas de primera calidad

La certera cocina marinera de l'Olleta

PEDRO G. MOCHOLÍ ■ VALENCIA

Comer al aire libre en la Comunitat Valenciana siempre es una delicia. Es por ello que a veces es difícil comprender el por qué muchos restaurantes situados cerca de la costa mediterránea no miran al mar. Su vibrante azul, el intenso horizonte o el luminoso cielo son algunos elementos que crean el ambiente perfecto para acompañar una buena comida. Todo ello, sumado a una cocina que ofrece platos que cumplen con excelencia las expectativas previstas, hace que nos encontremos ante la mejor gastronomía posible.

Uno de estos restaurantes que están magníficamente integrados en el entorno es l'Olleta Chiringuito, en la playa de Altea. Su propietario atiende al sobrenombre de *Barranquí*, un apodo que le viene de familia y, como costumbre arraigada en la tie-

rra, servirá para identificar en la cotidianidad española a los sucesores que perpetuarán su linaje.

Desde su cocina, como en todas aquellas cuya proximidad al mar está a tiro de piedra, destaca por las influencias marineras, tanto en las elaboraciones como en los productos. Propone también una intensa cocina de mercado, que desarrolla con acierto; los productos se trabajan con honradez, respetando al máximo la calidad de los mismos. Se cuidan aspectos a priori sencillos pero que resultan complejos para otros locales. Por eso sorprende la perfección que ofrecen unas almendras marconas fritas ni quemadas ni crudas, en su justo punto. Si se cuidan los detalles mínimos, se mantendrá la misma filosofía a lo largo de la comida; se mantiene.

Los salazones de almadraba son soberbios, al igual que las quisquillas cocidas, bordadas a la hora de cocer. Deliciosas son las cebollas rellenas de pisto de verdura y sangacho; un guiso similar a la titaina valenciana, mientras que a la concha de erizo gratinada y rellena con su propio coral y un picadillo de cigalas y gambas, le falta algo de jugosidad. Carencia que enmienda el debido a su acertado punto de plancha, los calamares de potera con ajos tiernos.

L'Olleta destaca por la disponibilidad de los caldos reflejados en su carta y por el precio comedido de los mismos

La proximidad de las lonjas cercanas como Villajoyosa o Denia, le aseguran el suministro diario de pescado fresco, parte vital de la oferta de la casa: lenguado, lomo de atún, rape, dorada, pajel, dentol o gallineta (escorpa). También ofrece un consegui-

LOCALIZACIÓN

L'Olleta Chiringuito. Urbanización Villa Gadea. Partida l'Olla, Altea (Alicante)
Telf. 96 688 05 44
chiringuitololleta@hotmail.com

do surtido de guisos marineros: caldero de pescado con arroz a banda, guisado de rape patatas y col, guiso de pulpo estofado con patatas y gazpacho de marisco y pescado.

Los arroces son también parte esencial de la carta, las propuestas son variadas y la superioridad son de marcado acento marinero. Por ello llaman la atención el buen desarrollo de una paella de corral, un arroz de interior donde conejo, pollo y un poco de costilla de cerdo, son los principales ingredientes. El sabor es poderoso, pero agrada esa intensidad, el punto del arroz muy conseguido, cuestión que sin duda se agradece.

La altura de la capa de arroz, apenas de un centímetro, ayuda a conseguir esta perfección en el gusto. Sin embargo el arroz a banda, desarrollado bajo una visión más personal, adolece de un cierto esmero culinario. El sabor se desborda, debido principalmente a un pequeño exceso del uso de la sal. El abuso de tropezones, tampoco trasmite refinamiento al arroz.

Los postres de l'Olleta destacan por el tinte casero que ofrecen, sobre todo el flan de almendra o el pisplas de chocolate con almendras y nueces. Mención especial merece el helado de turrón, de matrícula de honor.

Destacamos la carta de vinos por dos cuestiones que venimos reclamando hace ya algún tiempo: el control comedido de los precios y por la existencia de todas las etiquetas reflejadas en la misma. Dos súplicas que por desgracia no se dan en muchos restaurante.

gastronomia@lasprovincias.es

CAPACIDAD HORAR. CIERRA PRECIO

250	13.00-16.00	
	20.30-23.00	

	13.00-15.30	24,24 euros
	20.30-23.00	28,44 euros

600		
-----	--	--

	13.00-02.00	6,61 euros
--	-------------	------------

	13.00-02.00	6,61 euros
--	-------------	------------

	13.00-02.00	6,61 euros
--	-------------	------------

	13.00-02.00	6,61 euros
--	-------------	------------