



Alta cocina de chiringuito en un entorno de ensueño

↪ El restaurante

L'Olleta

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| ◆ Urbanización Villa Gadea | ◆ Teléfono 966 880 544 |
| ◆ Partida de L'Olla | ◆ Abre todos los días |
| ◆ 03590 Altea | ◆ A la carta, 27/73 € |

El Cranc es un chiringuito playero con cinco lustros de historia y cierta reputación gastronómica. Cuando el Ayuntamiento decidió urbanizar también Villa Gadea, al lado mismo, su artífice, Pepe Navarro «Barranquí», promovió la creación de un espacio lúdico y cultural, restaurante incluido, y obtuvo la concesión para explotarlo. El nombre evoca en diminutivo el culinario topónimo de la partida y la denominación local del erizo de

mar que pobló las rocas de l'Olla, llamado en La Marina de diversas formas: olleta, paparinell, vogamarí, garota... L'Olleta ofrece cocina de chiringuito —ensalada, arroz, pescado a la plancha— con aires de alta restauración: una bodega más que correcta, algún camarero realmente cualificado y un entorno de ensueño. Las endivias con mojama y almendras fritas (12 euros) recuperan, 20 años después, impecablemente ejecutado, todo un clásico de Norberto Jorge. El arroz caldoso con gallineta (20) es de una rotunda autenticidad marinera y el lenguado a la plancha (18) resultó intachable en cuanto a producto y cocción. Decididamente, la freidora no es lo mejor para procesar unas chuletitas de cabrito con ajetes (15). El helado de leche merengada (5,60) es tan auténtico como el de El Cranc y en la tarta de café y absenta (4) hay una excesiva nota alcohólica.

8/10/06 INFORMACIÓN