

## CRÓNICA GASTRONÓMICA



El cocinero Gabi García, en la sala de su recoleto restaurante vallisoletano. / J.M. LOSTAU

## RESTAURANTE GABI GARCÍA (VALLADOLID)

## GUSTOSA COCINA ILUSTRADA

RODRIGO PADILLA

Una nueva tentación culinaria en Valladolid que llega de la mano del experimentado cocinero Gabi García, que ha montado en uno de los barrios del sur de la ciudad un recoleto restaurante en un local que se presenta desnudo de ade-



**Dir:** C/ Vereda, 2.  
47008 Valladolid  
**Tel:** 983 236 575  
**Capacidad:** 24 personas  
**Precio medio:** 40 €  
**Cierre:** Domingos  
noche  
**Jefe cocina:** Gabi García

**VALORACIÓN /**

**Cocina:** Notable  
**Servicio:** Notable  
**Bodega:** Regular  
**Decoración:** Notable  
**Baños:** Notable  
**PUNTOS:** 84 sobre 100

rezos pero con una decoración que hace que todo espacio sea especialmente acogedor, con la cocina, el comedor y la pequeña barra de tapeo conviviendo sin estridencias.

El cocinero ha dado vida a una carta de corte clásico y ejecución precisa, con una cocina de la que salen platos que rebosan sencillez y sabiduría culinaria, fraguados a fuego lento y con algunos fondos laboriosos difíciles de disfrutar hoy en día. Una coquinaría honesta que seduce con propuestas como una sencilla pero deliciosa ventresca de atún en aceite, con unos carnosos pimientos rojos asados, acompañados de una mezcla de lechugas con una liviana vinagreta de ajos fritos; un destacado *carpaccio* de lubina cortado a mano; un soberbio arroz caldoso con conejo de monte y setas, repleto de sabor y gustosidad; o unas interesantes patatas a la importancia de tamaño maxi con roballo frito. Tentaciones que denotan un buen dominio de los fogones.

Entre los principales, su bacalao a la plancha con salmorejo y salteado de espinacas con langostino deja un buen sabor de boca, aunque le penaliza la excesiva cocción del gáldido, mientras que su lomo bajo de vaca rebosa mineralidad y sabor.

Sencillo capítulo goloso (rica naranja flambeada al ron), muy buen servicio y carta de vinos demasiado ajustada, el único pero de un concepto de gastronomía sencillo, gustoso y muy honesto, donde manda el producto.

[rodrigo.padilla@outlook.es](mailto:rodrigo.padilla@outlook.es)