

Máximo respeto por el producto

RESTAURANTE GABI GARCÍA VALLADOLID

Dirección: Calle Vereda, 2 (Valladolid).
Teléfonos: 983 23 65 75.
Web: www.restaurantegabigarcia.es

El chef Gabi García se decanta por una cocina natural y sencilla con toques de otras regiones



El cocinero Gabi García posa en el comedor de su restaurante. :: FOTOS RAMÓN GÓMEZ

mación en gestión para poder dirigir un negocio propio. Su primer trabajo fue en la Feria de Valladolid con Chamoso y después estuvo nueve años en El Corte Inglés. Llegó el momento de independizarse y ha dado con la fórmula. Mientras explica los platos elegidos para este reportaje no deja de sonar el teléfono para reservar y en la televisión está Arguiñano.

En poco tiempo, hay platos que se han convertido en clásicos en este pequeño restaurante vallisoletano, como el carpacho de lubina con vinagreta de tomate, cebolleta y pimienta rosa; la tortilla de

bacalao; el lomo de corvina a la cazuela con vinagreta templada de pochas, verduritas y langostinos; la ventresca de atún con aceite de pimientos rojos asados, mezcla de lechugas y vinagreta de ajos fritos; el bloc de foie casero; el magret de pato, la carrillera y el lomo de ternera. También elabora unos ricos arroces, entre ellos el caldoso de setas, trigueros y jabalí o, y el meloso de carabineros y chipirones.

Siempre tiene algún plato fuera de carta, como el guiso de alcachofas o el bonito a la plancha con pisto de langostinos, que el propio cocinero explica cuando atiende a las

mesas, al igual que advierte sobre las trazas de determinados alérgenos que pueda tener algún producto. En cocinas, trabaja mano a mano con el joven Franky de García, formado en el IES Diego de Praves. El objetivo es ofrecer una cocina tradicional y sencilla, con productos de mercado, en la que se respeta al máximo el producto, con pequeños toques de otras zonas, como Madrid, el País Vasco, Galicia o Francia. Todos los platos de la carta están disponibles para llevar a casa con el 10% de descuento.

Con Gabi García son cinco las personas en este coqueto

local con un comedor para 34 comensales, una mesa alta en la barra y la terraza, en la que caben otras 20 personas. Rafael Guerrero ha sido campeón de baristas de Castilla y León durante dos años seguidos y quinto de España. Prepara un café irlandés de quitarse el sombrero y cócteles a gusto del cliente.

La carta de vinos recorre muchas de las denominaciones de origen de Castilla y León, y de fuera, en una selección muy especial. Además, admite el descorche, de manera que el comensal puede llevarse su propia botella y no le cobra el servicio.

:: N. CABALLERO

Desde que abrió las puertas de su restaurante, en diciembre de 2014 en la calle Vereda, en un lateral del Camino Viejo de Simancas, no ha parado. Gabi García ha optado por una co-

cina de mercado, con pescados frescos y salvajes (raya, corvina, sargo), y productos de temporada, como los espárragos y las alcachofas de Tudela de Duero, o los espárragos de Duero, o los espárragos de Duero, o los espárragos de Duero.

Estudió hostelería en Londres y se alegra de tener for-

Guiso de alcachofas.

Alcachofas baby de Tudela de Duero con setas y huevo escalfado.



Carpacho de lubina.

Aliñado con una vinagreta de tomate, cebolleta y pimienta rosa. Plato estrella.



Rodaballo. Rodaballo frito, noodles (fideos chinos) salteados con salsa de ostras, tirabeques e hilos de puerro frito.

DE MESA EN MESA

Todos los días ofrece algún plato al margen de la carta, entre los que destacan los pescados salvajes, como la raya o la corvina



Bloc de foie casero. Con mermelada de naranja amarga y caramelo de vino tinto.

Magret de pato. Va a la plancha con ajos y chalotas confitadas y jugo de arándanos.



Algo dulce. Como la filloa templada de peras al vino tinto con helado de crema catalana de la imagen, o la tarta de queso con tofe y galleta.