

Tirada: 23.434	<h1>La Gaceta de los Negocios</h1> <p>9 y 10 de junio de 2007</p>	Periodicidad: Diario
Medio: Periódico/ Pag.: 30		Sección: gastronomía/ El Vino
Tamaño: 354'7 cm ²		Valor Publicitario: 1.533 €



30 | OCIO

LA GACETA FIN DE SEMANA, 9 Y 10 DE JUNIO DE 2007

GASTRONOMÍA

EL VINO

PAGO DE CIRCUS 2003

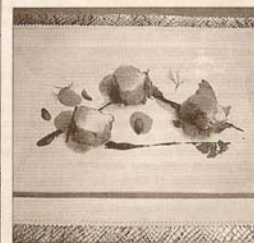
Un reserva navarro con personalidad

Iñaki Núñez es un hombre de cine. Iba para arquitecto pero le sedujo el celuloide. Esa materia le trajo a Madrid de su Victoria natal. Y como productor y distribuidor cinematográfico se ha labrado un notable prestigio. Núñez tenta una ilusión, poder crear una bodega y elaborar su propio vino. Con el tiempo, paciencia y el dinero de sus películas, pudo hacer realidad su idea. Ésta se llama Pago de Circus. Eligió como objetivo tierras navarras, justo las que lindan con la zona desértica, en Abiltas, junto a Tudela. Creía firmemente en el *terroir* como piedra básica para conseguir un buen viñedo. Y así lo hizo. Ha convertido la bodega en una *château* y ha construido un coqueto y pequeño hotel cuyo restaurante comenzará en breve su andadura.

De todos sus vinos (elabora blancos y tintos), nos quedamos hoy con el Pago de Circus reserva de 2003, realizado a base de un *coupage* de las variedades tempranillo, merlot y cabernet sauvignon.

De todos sus vinos (elabora blancos y tintos), nos quedamos hoy con el Pago de Circus reserva de 2003, realizado a base de un *coupage* de las variedades tempranillo, merlot y cabernet sauvignon. El enólogo es Jean Marc Saubou, un bordelés que fue enólogo de Château Aut-Brión (Burdeos) y ha realizado bien su trabajo, ya que el resultado es un vino con cuerpo, brioso y potente.

Tiene a la vista un color rojo intenso con ribetes morados. En nariz aparecen aromas de frutos boscosos y minerales. En boca se abre brioso, con buena estructura, complejo y muy agradable. La bodega recomienda que se sirva entre los 18 y los 21°.



Fernando Pérez Arellano lleva las riendas de Zaranda. A la derecha, una vista de la fachada del restaurante y un aspecto de la sala.

Cambio de escenario

LAHERA
FERNANDO Pérez Arellano es un hombrón joven, no llega a los 30 años, con una especial intuición culinaria, que, de no malograrse, puede darle y darnos muchas satisfacciones. Es el propietario de Zaranda y de una estrella michelin, y su restaurante madrileño, toda una revelación en estos años, ha cambiado ahora de emplazamiento. De un viejo y popular barrio pasa a otro más elegante y señorial.

El desaparecido Adoc es ya el nuevo Zaranda. Apenas nada ha cambiado en la decoración, pero sí ha habido una revolución en la cocina y en la sala. No parece que el cocinero tenga miedo al cambio.

La clave de su cocina reside en el equilibrio. Es difícil mezclar sabores sin atur-

El restaurante Zaranda de la capital se muda de barrio, pero su esencia no cambia

dir al paladar. En una com-

El restaurante Zaranda de la capital se muda de barrio, pero su esencia no cambia

añadiendo unas tajaditas de atún rojo y con tomate raff auténtico además de una tapenade. Más arriesgado es el plato que tomamos a continuación, una *vichyssoise* que no se hace con puerros, sino con tupinambur, un tubérculo también conocido como alcachofa de Jerusalén, a pesar de provenir de América. Es un fruto con sabor a batata. Se acompaña con unos *involtini*, perfectos en su hechura, de rabo de toro al estragón, y cebolletas.

Han comenzado las pochas, que no son como algunas creen una variedad de alubias, sino las alubias que en sazón ven cómo su vainas se pudren y se pochán; claro

que dependiendo de qué variedades procedan son mejores o peores. En La Rioja y Navarra se encuentran las mejores. Pues bien, con esta legumbre fresca cocina unas magníficas ostras. Que nada de escandalice, sobre todo si ha tomado fabes con almejas. Esto es mejor, más delicado y más estacional. Las pochas son tiernas y carnosas, las ostras jugosas y delicadas. El contraste es perfecto.

Contraste marino
Las ortiguillas de mar son poco frecuentes en los menús. Tienen un sabor yodado y marino y su textura es ligera, casi vaporosa. Contrastan con la panceta a la pimienta y con unos brotes de trigo verde.

Delicioso plato el de las colmenillas. Auténticas y naturales ¡a estas alturas del

calendario! Están rellenas de una farsa compuesta por *foie grass*, trufa, crema de ave, todo estofado. Una delicia y un plato que entra antes por la nariz que por la boca.

Quizás el plato que menos nos gustó fue el de pescado: unos salmoneados despinados con salsa virgen de tomate y habitas tiernas.

Cerramos el menú degustación con las mollejas de ternera lechal con colmenillas y pan de especias, que son como un regalo por su delicada textura. ¡Y pensar que hay quien todavía hace ascos a este manjar!

Zaranda
C/ Eduardo Dato, 5. Madrid.
Tel: 91 446 45 48.
Precio aprox: 60 euros.
Cierra sábados mediodía.
Relación precio calidad: Buena. Bodega: Buena.

LA RECETA

Congrio con champiñones

El congrio es un pescado azul, de carne firme y sabrosa. Vive cerca del litoral, refugiándose entre los corales de las rocas. El hecho de que veamos en el mercado congrios con piel gris o negra ha hecho pensar que hay dos variedades. No es cierto. La coloración de la piel se debe únicamente a que vivan más en la arena que entre las rocas. Se le ha considerado como un alimento de segunda categoría,

sobre todo por la cantidad de espinas que tiene, pero es ideal para guisos y sopas. Curiosamente, este pescado ha tenido una notable influencia en tierras de Castilla. Concretamente, en Aranda de Duero, donde los camiones que hacían la ruta Vigo-Barcelona descargaban cajas de este pescado y ahora forma parte del recetario de la localidad. La propuesta de hoy la hemos tomado prestada del libro *Comer Sano* (Editorial Everest) de Karlos Arguiñano. En este libro ha colaborado la



Fundación Grande Covián, aportando datos para recetas que ayudan a regular la hipertensión arterial.

Elaboración: Cortamos el congrio en rodajas, espolvoreándolo con estragón y pasándolo por harina. Sofremos y reservamos. En una cazuela, con un chorrito de aceite, se cocinan los champiñones bien limpios y cortados en láminas con los dientes de ajo fileteados. Después, incorporamos las rodajas de congrio y el jerez. Cubrimos con el caldo

de pescado y dejamos cocer durante cinco minutos.

Presentación: decoramos y completamos el plato antes de servirlo con los champiñones y su salsa.

Ingredientes (para cuatro personas):
-600 grs. de congrio de la parte abierta
-250 grs. de champiñones
-100 grs. de guisantes
-dos dientes de ajo
-harina
-media copa de jerez
-un vaso de caldo de pescado
-aceite de oliva virgen
-estrágón
-perejil picado

EL VINO

PAGO DE
CIRCUS 2003

Un reserva navarro con personalidad

Iñaki Núñez es un hombre de cine. Iba para arquitecto pero le sedujo el celuloide. Esa materia le trajo a Madrid de su Vitoria natal. Y como productor y distribuidor cinematográfico se ha labrado un notable prestigio. Núñez tenía una ilusión, poder crear una bodega y elaborar su propio vino. Con el tiempo, paciencia y el dinero de sus películas, pudo hacer realidad su idea. Ésta se llama Pago de Circus. Eligió como objetivo tierras navarras, justo las que lindan con la zona desértica, en Ablitas, junto a Tudela. Creía firmemente en el *terroir* como piedra básica para conseguir un buen viñedo. Y así lo hizo. Ha convertido la bodega en un *chateau* y ha construido un coqueto y pequeño hotel cuyo restaurante comenzará en breve su andadura.

De todos sus vinos (elabora blancos y tintos), nos quedamos hoy con el Pago de Circus reserva de 2003, realizado a base de un *coupage* de las variedades tempranillo, merlot y cabernet *sauvignon*. El enólogo es Jean Marc Sauboua, un bordelés que fue enólogo de Chateau Aut-Brion (Burdeos) y ha realizado bien su trabajo, ya que el resultado es un vino con cuerpo, brioso y potente.

Tiene a la vista un color rojo intenso con ribetes morados. En nariz aparecen aromas de frutos boscosos y minerales. En boca se abre brioso, con buena estructura, complejo y muy agradable. La bodega recomienda que se sirva entre los 18 y los 21°.

