

Degustando Lorca

Rubén Gozalo Ledesma

Martes 15 de noviembre de 2011 - 17:30



Muchos poetas, escritores e intelectuales acudían a degustar las nuevas texturas y sabores del restaurante La Casa de Bernarda Alba.

Su innovadora carta llamó la atención de los críticos gastronómicos, quienes iban en masa. Los comensales solían pedir la sopa *de sinestésias y metáforas*, un sugerente majar que servía para estimular la creatividad y vencer la falta de ideas ante el folio en blanco. A ese plato, se sumaron otros no menos apetecibles como el *consomé de*

estrellas y viento, el delicioso *moreno de verde luna con boletus*, el *romancero gitano a la vasca*, el *suflé poeta en Nueva York* o el *milhojas verde que te quiero verde*. Los postres también causaron estragos. *El camborio de dura crin* con nata y fresas o el *corazón caliente de chocolate* hicieron las delicias de los comensales. En poco tiempo, el restaurante se convirtió en un referente de la gastronomía que relegó al olvido a *Arguiñano* y *Ferrán Adrià*. Aunque, en ocasiones, era muy difícil contentar a todos:

—¡Pues yo creo que voy a pedir un polvo enamorado! —dijo un cliente al maître.

—Lo siento caballero, pero ese plato es del Restaurante Quevedo, el que está al otro lado de la calle.