ría, conservas y lo que haga falta para conseguir la aprobación rendida y rotunda de los comensales, la que se expresa mediante un choque y barrido lento y placentero de la lengua contra el paladar mientras los ojos se entrecierran.

Acto y gesto que pueden protagonizar los garbanzos con manitas, las carrilleras glaseadas con puré de patata y manzana caramelizada, el pez espada en adobo, el ravioli crujiente de atún rojo con vinagreta de alga nori, la berenjena a la andaluza, la merluza con chuka-soba (fideos chinos), la hamburguesa al estilo 'Pele', el huevo trufado con parmentier de patata y crujiente de jamón, las albóndigas de pescado en salsa verde...

No faltan pescados del día, risotos, cochinillo y paletilla, potes de la abuela, huevos estrellados y otras familiaridades que la autoría de 'Pele' singulariza.

Su muy recomendable menú, con dos o tres opciones, suele incorporar un plato estrella por un mínimo sobrecoste; la materia marca esa diferencia, que una lubina y unos huevos estrellados no cotizan igual. Y los findes, paseo por la carta a presupuesto cerrado. Además y aparte, cada mes cuenta con sus jornadas: del sushi, del atún, de Tailandia, de México y de lo que le interese. Su versatilidad guisa materias y gracias de cualquier procedencia y sabores identitarios de cualquier región o país gastronómicamente significativo.

Recordemos, en breve recorrido geográfico, que es asturiano de Chamberí, por donde anduvieron los aguadores, luego serenos y ahora dueños de sidrerías y pensiones procedentes del Occidente, primordialmente de Cangas del Narcea, y que forjó su carrera en Casa Lúculo, el Racó de Can Fabes, Arzak y La Broche. Dominadas y personalizadas las técnicas de Nicolás, Santamaría, Juan Mari Arzak y Arola, convirtió Asturias en su casa: Koldo Miranda, compañero de aprendizajes, le invitó a su recién inaugurada casa de la Cruz de Illas, y aportó quilates en aquel fulgurante vuelo.

El resto queda contado. 'Pele' ha vuelto al ruedo y su nivel le asegura las dos orejas y el rabo, con los que preparará, sin resquicio de duda, un cocido, unas gyoza, unos tamales, o un escabeche de toma pan y moja.

Efrén Osiris en el restaurante de Tazones. :: JOSÉ SIMAL

LA FICHA

Calle: San Roque, 3. Tazones (Villaviciosa) .
Teléfono: 984 10 08 43.
Propietario y cocinero: Efrén Osiris González-Longoria Muñiz.
Inauguración: 20 de marzo de 2014.
Menú especial: 29,50.
Descanso: Lunes.
Tarjetas de crédito: se aceptan

LE RECOMENDAMOS

Salmonete con arroz de centollo.

Elaboramos un fumé con cabezas, colas y espinas dorsales de pescado, cabezas y cáscaras de mariscos, y hortalizas. Luego va un sofrito de ajo y cebolla donde saltearnos el arroz bomba valenciano. Vertemos el caldo muy colado (tres de caldo por medida de arroz) y añadimos el centollo desmigado con su carro y jugos. Meneamos el arroz para dejarlo de meloso a cremoso. Lo acompañamos con lomos desespinados y a la plancha de salmonete.

El primero de la lista

EL PORTAL DE TAZONES (TAZONES) Estar al comienzo de un pueblín tan guapu es empresa difícil: la gente llega y baja al puerto. Pero Efrén logra que muchos se queden y retrasen la visita haciendo valer su arte

:: **LUIS ANTONIO ALÍAS**

Es el primero de la lista y debe tomarse la frase en su literalidad, porque El Portal de Tazones aparece tras la última curva de la pendiente, justo ante la elevada iglesia y el aparcamiento. Allí, desde su terraza con también buena vista, presta estar y junar (¡que delicioso verbo playu ya en desuso!) llegadas, salidas y maniobras imposibles tomándose unos boquerones suavizados con oliva floral, unas limpias y sabrosas almejas, unos tiernos y crujientes calamares frescos, unas delicadas sardinas asadas a la mostaza...

Y si no dentro, de la barra al comedor y de la cetárea a la plancha, donde los pescados del día imponen sus presencias y los mariscos pasan largos ratos pensativos entre sueño y cambio de postura.

Pero Efrén, algo iconoclasta, además de preparar besugos, chopas, lubinas, reyes, julias, rubieles y pixines según desee el cliente –plancha, parrilla, horno o cazuela– y mariscos arracimados en bandejas para disfrutarlos a mano y cuchara, y además también de arroces empapados de bugre o de centollo, custodia un vacuno soberbio que parte y reparte chuletón a chuletón.

¿Resulta lógico el vacuno en Tazones? Naturalmente, que el desembarcadero imperial marca el límite oriental a la comarca mariñana, criadero de vacas felices, gochos de maíz y patata y pitos caleyeros cortexadores, sin olvidar que un cocinero de escuela y de rodaje necesita exceder cualquier marco, y nuestro protagonista tan pronto prepara un estofado de jabalí, unas gyozas de venado, un tierno y suave codillo o un foie asado con arándanos y oporto.

Este es su primer restaurante y hace lo que le gusta, de la roca submarina a la roca cumbrera, sin excederse en el precio ni tacañear la ración. Y lo de primer restaurante entiéndase en propiedad, que ovetense criado en Albandi, siempre sintió la llamada tentadora de cazos y sartenes: «Era todavía muy joven y ya ayudaba a preparar la comida, o la preparaba por completo, y eso que en mi familia nunca hubo tradición hostelera», recuerda.

Alcanzada la edad de las decisiones entró en la Escuela de Hostelería del Parque de San Francisco –primera promoción– para seguidamente hacer carrera por el desaparecido Camino Real, el Palacio de Cutre, La Gruta, La Ciudadela y el Marqués de la Moral.

Y con el inapreciable apoyo de su mujer, Paola García, y el arrojo propio, reabrió el local con la ubicación más excéntrica de la villa marinera, protagonista de muchos traspasos y cierres.

Mientras lo dirija y lo guise así de bien, seguro que no corta el mar, sino vuela.

LA BODEGA

POR GONZALO DÍAZ-RUBÍN

Si quiere recomendar un vino para que salga publicado en La Bodega llame al ***teléfono 985 179 832*** *o envíe un correo electrónico a* ***yantar@elcomercio.es***

-5€

LUNA LUNERA TEMPRANILLO 2014

Un vino que se sale por encima de su precio. Frutas rojas, regaliz, una nariz intensa con un toque especiado recuerdo de su paso por barrica durante tres meses. En boca es cálido, pasa del 14% de grado, pero apenas se nota. Una gozada, por menos de 4 euros.

P. V. P.: 4 euros.
Bodega Dehesa de Luna. Tel. 967548508
www.dehesadeluna.com

5-10€

NICTE PRIETO PICUDO 2015

Una exageración: es el rosado con el color más bonito de España. Y en boca no se queda atrás: frambuesa, rosas... La nueva añada tiene más carbónico y le sienta bien. Refresca y da acidez a un rosado potente, casi un tinto por su graduación.

P. V. P.: 8 euros.
Bodegas Avelino Vegas. Tel. 921596002
www.avelinovegas.com

+20€

LA PROHIBICIÓN GARNACHA TINTORERA 2012

La filoxera hizo estragos en nuestros viñedos. Tantos como para que por media España se plantasen garnachas tintoreras para dar cuerpo a los vinos. Pittacum localizó uno de estos viñedos residuales y centenarios en el Bierzo y con el elabora La Prohibición.

P. V. P.: 22 euros.
Bodegas Pittacum. Tel. 987548054
www.terrasgauda.com/#pittacum