

El Viajero

www.elpais.com/elviajero



24 horas en... Benidorm

Calas, naturaleza, citas rockeras, buceo, ocio playero sin igual y una alegría contagiosa

5

Ávila y la poetisa mística

Del monasterio de la Encarnación a la casa donde nació santa Teresa hace cinco siglos

8

Atrio, dos estrellas en Cáceres

Recetas con cerdo ibérico y manteles de hilo en el restaurante de José Polo y Toño Pérez

10

EL PAÍS 10.04.15
Número 858

Lisboa es otra cosa

Deslumbrante y multicultural, la capital portuguesa tiene cada vez más admiradores. Cálidos hostales, vida de barrio, noches inesperadas y tabernas familiares. ¡Así da gusto!



Lisboa desde el mirador
de Nuestra Señora
del Monte. / Michal Baran

Homenaje a la tierra

ATRIO, refinamiento y recetas con cerdo ibérico en Cáceres

9 Plaza de San Mateo, 1. Cáceres. Teléfono: 927 24 29 28. **Cierra:** ningún día. **Web:** restaurant-atrío.com. **Precio:** entre 150 y 180 euros por persona. Menú de siempre, 109; menú degustación, 129 (ambos con IVA).

José Carlos Capel

Con el paso del tiempo, José Polo y Toño Pérez parecen más cerca que nunca de haber logrado sus objetivos. El espacio que ambos regentan, asociado a Relax & Chateaux, es bastante más que un hotel con un restaurante anexo. La brillante rehabilitación que en 2010 concluyeron los arquitectos Luis Mansilla y Emilio Tuñón ha cobrado una pátina que acentúa los contrastes entre el diseño contemporáneo de sus estancias y el valor histórico del edificio en la ciudad amurallada. Si en algo se esfuerzan sus dos propietarios es en su papel de anfitriones. Reciben en la recepción, supervisan detalles y dialogan con sus clientes en el comedor mientras vigilan los movimientos de un equipo que supera en número a sus propios clientes.

En unos momentos en los que la hostelería evoluciona inspirada



La bodega del restaurante Atrio (dos estrellas Michelin), en Cáceres. En la foto pequeña, loncheja ibérica con calamar y curry. / Carles Allende

por la informalidad y los modelos de negocio imaginativos, la propuesta de Atrio se aferra al academicismo más clásico, pero con un talante renovado. Manteles de hilo, cristalería, vajilla y cubertería de firma arropan una cocina innovadora en la que confluyen raíces y técnicas modernas. Nada

testimonia mejor su respeto por la tierra que sus últimas recetas con el cerdo ibérico.

Se puede elegir entre dos menús: el tradicional, con platos clásicos de la casa, y el degustación, basado en propuestas más creativas. En ambos casos con la presencia irrenunciable de grandes

mariscos, debilidad de la casa. Son deliciosas las cortezas agrícolas de ibérico, gracioso el *macaron* de remolacha y sensacional el ravioli de zanahoria en cuchara con una ortiguilla marina. Por el contrario, desmerecen los guisantes falsos, una mezcla confusa de puré con cochinillo crujiente. Los



Valoración			
PAN	7	AMBIENTE	9
CAFÉ	9	SERVICIO	9
BODEGA	9,5	COCINA	9
ASEOS	8	POSTRES	9

aciertos prosiguen con el bollo negro de calamar que envuelve un guiso en su tinta con oreja de cerdo, y después con la cigala con pan de algas y tierra de aceite. No menos conseguido que el arroz meloso con espárragos trigueros, que armoniza amargor vegetal con el toque terroso de las trufas negras. Con otros dos platos basados en el ibérico la cocina vuelve a salir airoso. Acertadas las colas de carabinero con tacos melosos de cerdo y magnífica la panceta ibérica en tempura con causa peruana y amaranto, ejemplo de su apertura a otros horizontes. Al final, nuevo homenaje a la tierra. Delicado el tartar de vacuno reñito con helado de mostaza y de sabor más complejo el solomillo confitado con brécol.

Sus postres (torta de casar con trufa y su versión de la tétula mécula) no bajan un ápice. Tampoco el servicio de sala, espléndido, que acompaña a una bodega monumental por la magnitud y categoría de su inmovilizado.

Dormir

En torno a un patio

PALACIO SIRVENTE DE MIERES, apartamentos señoriales en Andújar

6 Categoría: apartamentos turísticos. Dirección: Altozano Serrano Plato, 4. Andújar, Jaén. Teléfono: 616 93 54 01. Web: www.palaciosirventedemieres.com. Instalaciones: garaje concertado a cierta distancia, patio, salón de estar. Habitaciones: 4 estudios y 4 apartamentos. Servicios: no hay habitaciones adaptadas para discapacitados; no admite animales. Precios: desde 40 la doble, IVA incluido.

Fernando Gallardo

Andújar es un importante centro oliverero de las mórvidas tierras de Jaén. Tal vez por ello no había tenido la necesidad de promover el turismo como un recurso económico, ni impulsar una industria hotelera. Así que, limitada su capacidad de alojamiento a cinco hoteles de categoría inferior, la oportunidad se presentaba única para el alquiler de viviendas de la llamada economía colaborativa y el negocio de los apartamentos turísticos reglados como el que ha inaugurado el doctor Antonio Crespo en el antiguo palacio de la familia Sirvente de Mieres y Cárdenas.

Pese al abandono que sufrió durante el siglo XIX, la construcción mantiene su identidad nobiliaria en la fachada del siglo XVIII y, sobre todo, en el patio interior porticado, del siglo XVI. El arquitecto

Alberto Arroyo firma la recuperación histórica, mientras el escultor Manuel López fue el encargado de tallar a mano el frontón, los capiteles y los relieves del arquitrabe que forman la portada dieciochesca, así como la estatua en bronce de Hércules que culmina la fábrica.

Como único espacio común figura el patio, convertido en un museo de piezas históricas y algunas contemporáneas de buen diseño. Al fondo hay un sofá para conversar copa en mano y, a los lados, unas sillas no precisamente cómodas. La zona está pensada para la contemplación artística más que para el descanso. Para eso están los cuatro estudios y los cuatro apartamentos, ambientados con toques personales y dotados hasta de una biblioteca con referencias conocidas. No hay dos iguales. Los estudios, para una o dos personas, se presentan



Patio y una de las habitaciones de los apartamentos turísticos Palacio Sirvente de Mieres, en Andújar (Jaén).

Valoración	
ARQUITECTURA	8
DECORACIÓN	6
ESTADO DE CONSERVACIÓN	8
CONFORTABILIDAD HABITACIONES	7
ASEOS	6
AMBIENTE	5
DESAYUNO	—
ATENCIÓN	7
TRANQUILIDAD	8
INSTALACIONES	5

bajo las apelaciones de Fogaril, Serviguera, Paila y Cobija, de evidente raigambre iliturgitana. Los apartamentos admiten tres, cuatro y hasta cinco ocupantes, que tienen a su disposición una cocina americana con frigorífico grande, lavavajillas, lavadora, microondas, horno, placa de inducción y vajilla variada. Sus nombres también delatan arraigo popular: Bujío, Domus, Covarro y Arandal.

Aquí no cabe encontrar servicios de hotel más que los estrictamente necesarios, por lo que el desayuno se puede elaborar en casa o salir a la calle en busca de una cafetería. De paso, recálese en algunos de los monumentos más notorios de Andújar, como la muralla del período almohade o la iglesia renacentista de Santa María la Mayor, en una de cuyas capillas se exhibe el cuadro del Greco *La oración en el huerto*.

