

LA BUENA MESA DE

# IBN RAZIN



## Buenas noticias de Casa Jaime

Hay nuevos platos en Casa Jaime, en la línea de la casa. **Elaboraciones francesas, asentadas en el producto y en un concepto sencillo y natural de la culinaria del pescado.** Además, Jordi Sanz, el benjamín de la familia, se ha involucrado en la cocina

**N**oticias de Casa Jaime. Platos nuevos, en la línea de la casa. Elaboraciones francesas, asentadas en el producto y en un concepto sencillo y natural de la culinaria del pescado.

Otra buena noticia es que Jordi Sanz (25 años), el benjamín de la familia, está ya muy involucrado en la cocina del restaurante. En otoño de 2005, trabajó con Manolo de la Osa en Las Rejas. Pasó mucho frío. Da la impresión de que allí, con la nieve, De la Osa y una soledad relativa, se dio cuenta de que le gustaba el oficio de cocinero.

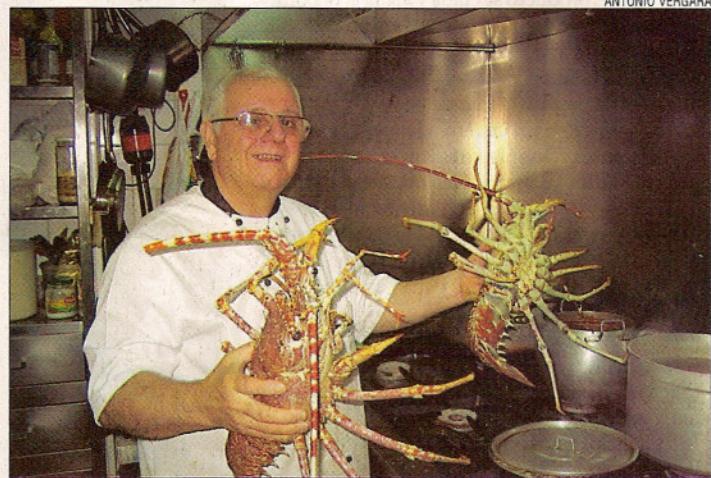
Al mismo tiempo, tiene claro, como su padre, Jaime —siempre intuitivo y humanista—, y Jaume, su hermano, gerente y sumiller, que el futuro de la casa y su prestigio entre ciertos *gourmets* ya de vuelta de todas las atrocidades seudomodernas, reside en una cocina diáfana, honrada y apetitosa, de seleccionada materia prima, en un local donde se va a comer bien, y no a descifrar lo ininteligible.

La comida puede empezar con unos aperitivos, que cambian. Yo me refiero, concretamente, a éstos, caracterizados por la lógica del buen comer y de una mente juiciosa. Así, tres cremas: la de aguacate, finísima, con una almeja viva dejada caer; la de alcachofas de Benicarló con costrones, o la de melón con lascas de jamón pasadas por la sartén, versión del clásico melón con jamón.

Otro delicioso *amuse-gueule* son las croquetas de centollo con requesón frito sobre membrillo. Fritas en buen aceite, nada oleosas, y esponjosas por dentro. Unas croquetas hechas con cariño maternal.

Refrescante y con personalidad, el tartare de anguila ahumada del Delta del Ebro, producto artesanal de la empresa Roset. Ahumado suave. El plato se completa con una *brunoise* de manzana, dátil y tomate. Aliño adecuado.

Enlazando con la coherencia culinaria de los Sanz, son de nota los calamarcitos y las alcachofas, éstas fri-



Jaime Sanz, muy bien acompañado en su Casa de Peñíscola.

ANTONIO VARGARA

tas en compañía de buen aceite, vuelta y vuelta, sin enharinar. Un suspiro de vinagre de trufa redondea tan sutil miniatura.

Atención a la crema de patatas con alioli ligero y pulpo, receta inspirada en un guiso tradicional de barca, pulpo hervido con patatas (ya sabrán que Jaime Sanz Sr. fue pescador de bajura). Estando rico, sostengo que el pulpo —se integra, hervido, en la crema, con el agua de su cocción— mejoraría pasándolo por la sartén, la plancha o la brasa. Así aportaría más sabor y menos textura blanduzca. Se lo hago saber a los receptivos Sanz.

Espectacular y suculento el arroz de callos de bacalao con setas y espinacas (éstas habría que incorporarlas casi al final de la cocción). Meloso, de muchas cucharadas.

Casa Jaime, aquel humilde bar-restaurante abierto en 1967, y en esta ubicación desde el 16 de junio de 1982, no ha renunciado a sus honrados principios, y ahora, además, sigue creciendo culinariamente, sin precipitarse en las modas más infames y negativas. ■

**CASA JAIME**

Avda. Papa Luna, 5, Peñíscola (Castellón). Teléfono 964 480 030. Cierra miércoles y domingo noche.