

## DÍNGO GASTRONOMÍA

## ESLAVA

**Sinfonía de delicias** Junto al Santuario del Señor de Sevilla, en la Plaza de San Lorenzo, se encuentra el restaurante Eslava, la *jauja* de los sibaritas y demás amantes de la buena mesa. El paté de faisán, el jugoso bacalao a la naranja o el delicioso tartare de pescado de roca le esperan

Paqui Arias

SEVILLA

En el restaurante Eslava se celebra cada día del año un auténtico *Festín de Babet* y se da culto a los sentidos, al igual que en *Como agua para chocolate*

Además del restaurante, hay un bar, justo al lado, donde se ofrecen las mismas delicias culinarias. Un menú diario, (a 1.275 pesetas el *étaxis oiga*), es su mayor atractivo

La boca se hace agua a poco de pronunciar el nombre de este extenso paraíso para los sentidos (sobre todo el gusto, faltaría más): Eslava. Cojan lápiz y papel: calle Eslava, número 3. Allí les esperará Sixto Tovar, dueño e integrante del trío de almas que velan porque los paladares de los sevillanos gocen con una deliciosa sinfonía gastronómica.

Fue en 1988 cuando Sixto cogió por primera vez la batuta y comenzó a dirigir una orquesta —Isabel, Nani, Lidia, Javier... y la gran familia que compone el Eslava— que estaba cortada con las mismas tijeras: el amor a los fogones, los buenos ingredientes (tienen su propia huerta, con unos tomates que ya quisieran muchos mercados) y a la cocina bien entendida.

Sixto dice, en este sentido, que su restaurante es como un laboratorio de investigación, en el que se mezclan todas las delicias culinarias del mundo, como las deliciosas rebanadas de foie, con compota de manzanas y jamón de bellotas. Un *summun* culinario que deja extasiado al más reactivo y al mayor inapetente.

## Clientes reincidentes

Cada día, el restaurante Eslava se llena de políticos, artistas (Kiko Veneno conoce el magnífico paté de faisán) y otros clientes reincidentes —incluido el grupo que lleva el mismo nombre—, que esperan pacientemente la llegada de su mesa. Eso sí, mientras tanto, pueden degustar un delicioso *rebujito* de altramuces con aceitunas y una rica cerveza que les servirá algún camarero rebosante de alegría, porque aquí "el que entra, pasa a formar parte de la familia", subraya Sixto.

No hay ningún secreto escondido que desenterrar para saber la clave del éxito del Eslava, que tiene capacidad para 30-35 comensales. Un buen aceite y mucho, mucho cariño. Aquí, cada día del año se celebra un auténtico *Festín de Babet* y se da culto

a los sentidos, al igual que en *Como agua para chocolate*.

No hay dios que pruebe el Eslava y que no repita. Razones no faltan. Para colmo de bienes, Sixto tiene una bodega donde caben caldos de todas las procedencias: *Riberas del Duero, Rio-*

*Jas* y un *Enate* que quita el *sentío*.

Como colofón, muchos años de sabiduría y una filosofía como baluarte "trabajar mucho, quemar mi vida en esto". Olé por Sixto. Y olé por la lubina, el pargo, el buey, el foie de pato y las croquetas. Buen provecho. ■



El propietario del Eslava, Sixto Tovar, cuida cada detalle de su restaurante, como los buenos vinos.

## DE GARBANZOS Y FOIE



Detalle del restaurante.

SEVILLA ■ No se engañe. El Eslava no sólo tiene "puturrús de fía", como afirma Sixto. Traen de cada rincón del mundo lo mejor. Y España, y las *papas* con chocos, no iban a ser menos. La miscelánea es la razón de ser del Eslava.

Para empezar: almejas con espinacas (de la antigua cocina gaditana); ensalada de buey con crema de mostaza de Dijon; bolsitas de queso azul al Pedro Xi-

ménez o un delicioso foie. Para seguir, un solomillo de buey con ajo tostado o un muslo de pato confitado. O el pescado del día. O unos garbanzos con bacalao.

Para terminar, rindiéndose a los pies de los cocineros, un *Negro camión* (bizcocho de frutos secos), un *Soko* (pastel del País Vasco) o una deliciosa tarta de chocolate a la naranja. Después, un buen digestivo. ■PA.

## La receta

## Berenjenas con salsa de aceitunas negras

**Ingredientes:** Berenjenas, aceitunas negras, jamón, champiñones, harina, leche, sal y pimienta. **Preparación:** Se parten las berenjena en rodajas. Previamente, se meten en cerveza o en agua con sal. Se lavan, se frien y se ponen en una placa para el horno. Después se hace la salsa, una bechamel con jamón cortado a cuadros y bastantes champiñones (se deben hervir con anterioridad y el agua se aprovecha para la salsa), además de aceitunas negras cortadas en abundancia. La bechamel debe quedar clarita, por eso sólo se debe añadir una cucharada de harina. La bechamel se vierte sobre las berenjenas y se meten en el horno durante diez minutos.