

# Restaurante Eslava

## La exaltación de lo singular

En Sevilla, las cosas no siempre siguen una lógica habitual como en otras ciudades españolas. Lo normal, lo que suele ocurrir y ha ocurrido en el casi cien por cien de los casos es que un bar termine convertido con el paso del tiempo en restaurante. Eslava no siguió esa lógica y Sixto Tovar Gutiérrez, un sevillano amante de las buenas formas en el comer y beber, puso en el popularísimo barrio de San Lorenzo, casi enfrente de Jesús del Gran Poder, un pequeño restaurante con capacidad para 30 comensales. El tiempo y la clientela le obligaron a abrir un bar donde pudiera seguirse el rito más sevillano de todos, el tapeo.

Sevilla ostenta la capitalidad del tapeo o, al menos, es la de mejor fama por cuna y por cumplir los cánones no escritos pero fundamentales, el estilo de vida, el callejear, el clima idóneo, la variedad de productos y el discurrir por una trama urbana ideal y propicia para enriquecer nuestro conocimiento culinario.

Son estos bares y calles con sus intimidades el hábitat natural de la tapa. Y es precisamente en uno de los barrios más populares de la ciudad donde Sixto mantiene su personalísimo negocio, Eslava.

En el bar Eslava la clientela está presta a la conversación y el iniciado encuentra apoyo a la convivencia en los camareros simpáticos y ocurrentes.

En tal ambiente y tal entorno es natural el encuentro con la copa y la tapa. Lo que llama poderosamente la atención es que este lugar cumple con todos los ritos del tapeo: espacio apropiado para la conversación y variedad en las tapas. El bar Eslava está conformado por una larga barra situada a la entrada y unas cuantas mesitas en



SIXTO TOVAR  
Y ROSA MARÍA BORJA  
ABRIERON LAS PUERTAS  
DEL ESLAVA EN 1955

una habitación enclavada al fondo del local. Estas mesitas son las más solicitadas de Sevilla a partir de las dos de la tarde, pues sentarse a degustar las innumerables tapas y raciones es toda una experiencia gratificante para nuestros sentidos. Dos pizarras exponen a diario las distintas raciones que pueden solicitarse; éstas suelen ir cambiando según existencias, pues la cocina de Eslava prácticamente no deja de funcionar.

Las tapas de Sixto no representan la ortodoxia del tapeo sevillano, son una mezcla de la cocina más popular y familiar con nuevas y vanguardistas creaciones como el Strudel de carne, las costillitas con miel, el solomillo al cabrales o las delicias de verduras. Junto a estos platillos también se encuentra la sangre «encebollá», las espinacas con garbanzos, las sardinitas malagueñas, el menudo de ternera o el bacalao con tomate, verdadera representación del tapeo más popular y sevillano.

### FICHA TÉCNICA

#### BAR-RESTAURANTE ESLAVA

Eslava, 3-5  
Tel.: 954 90 65 68  
41002 Sevilla  
Cierra domingos noche y lunes noche

#### PROPIETARIOS

Sixto Tovar Gutiérrez  
Rosa María Borja

#### JEFA DE COCINA

Isabel Capote

#### PLATOS RECOMENDADOS

Eusalada de pulpo  
Alubias con jamón y chorizo de Benaolán  
Bacalao con tomate y gratén de alioli  
Codillo de cerdo con salsa de clavos o de cabrales  
Paletilla de cordero a la miel  
Magret de pato con salsa de higos  
Pastel sokoia

Precio medio: 4500 pesetas.  
Precio tapas: 200 pesetas.

Todos los platos andaluces tienen fácil acomodo en el ámbito sevillano.

Sevilla es el compendio vivo de toda la gastronomía que existe desde Despeñaperros hasta el mar y esta filosofía la ha entendido muy bien Sixto a la hora de elaborar una carta de tapas y platos para sus dos establecimientos.

En el bar también se puede degustar un menú compuesto por dos platos y un postre por sólo 1175 pesetas, lo que para esta ciudad es todo un hallazgo. De ahí la cantidad de gente «guapa» que a diario acude a este lugar.

«En Sevilla no se come, se tapea.» Este es el tópico: un poco exagerado pero cierto. La cocina sevillana es importante, y en las casas particulares se ha comido siempre muy bien y se sigue comiendo. La hostelería, en cambio, aún está empezando a darse cuenta de que no sólo se pueden tener menús turísticos y, salvo honrosas excepciones como Eslava y otros establecimientos más, no termina de romper.

Desde que en 1988 abriera sus puertas el restaurante Eslava, su propietario siempre ha estado flanqueado por dos importantes mujeres: Rosa María Borja, Nani, su esposa, e Isabel Capote, jefa de cocina que se formó y crió gastronómicamente en esta casa. Este trío ha conseguido elevar y dignificar un pequeño local con aires modernistas a la categoría de templo coquinario sevillano. La verdad es que con una madre cocinera de profesión y una suegra francesa el gusto por el buen comer está más que justificado y de ahí la pasión que Sixto tiene hacia la cocina.

La carta es escueta y pensada para un comensal que después de reponer sus fuerzas debe seguir trabajando. Los entrantes se basan en una serie de ensaladas muy refrescantes a la vez que contundentes. Impresionante la de alubias con jamón y chorizo de Benaoján o la ensalada de pulpo. Entre los pescados no podía faltar el bacalao, que en esta casa se prepara con tomate y un suave alioli gratinado.

El cerdo es el elemento rey del apartado de carnes y puede tomarse con salas de queso cabrales o un sustancioso codillo guisado con cla-



EL ACCEDOR  
COMEDOR DEL  
RESTAURANTE ESLAVA



DETALLE DE LA BARRA  
VISTA DESDE UN  
ORIGINAL RINCÓN

vos. También el cliente puede optar por la paletilla de cordero a la miel o un magret de pato con salsa de higos. Para finalizar, cualquiera de los postres son lo suficientemente tentadores, pues si la tarta de chocolate es finísima, el sokoia (pastel vasco cuya receta se la proporcionó a Sixto una cliente) se convierte en el postre más codiciado de la casa.

La bodega del restaurante Eslava es pequeña pero muy correcta en cuanto a la elección de sus tintos. Prácticamente hay una representación de las denominaciones de origen más importantes, aunque el vino de la casa es Enate 96.

**Enrique Bellver**  
Periodista