



## > SAN SEBASTIÁN

### Kaskazuri

18 euros. [www.kaskazuri.com](http://www.kaskazuri.com)

El menú del Kaskazuri es caro para los estándares de la fórmula, pero las aspiraciones de su cocina van más allá de la ensalada mixta y el pollo con patatas. Se pueden tomar platos como el pudín de hongos con Idiazábal, el cogote de merluza con refrito, la brocheta de chipirones con salsa de tinta o el yogur en brick con frutos rojos. "Es la vanguardia de lo que llamamos menú Zara: de diseño y a precios razonables", explica Andoni Munduate, de la empresa donostiarra de marketing gastronómico DeliFunArt.

## SEVILLA

### Simun Tapas

8 euros. [www.simuntapas.blogspot.com](http://www.simuntapas.blogspot.com)

Tiquismiquis, absténganse del menú del Simun Tapas. En la fórmula de mediodía de este curioso gastrobar sevillano no se pue-

de elegir: hay solo un primero, un segundo y un postre distintos cada día. Sus platos tampoco son los típicos: ajoblanco con langostinos, taco de presa con noodles, sopa de hierbabuena y lima... "Está en una zona poco comercial (la avenida de Hytasa), pero siempre muy concurrido", cuenta la profesora de cocina y bloguera Anna Mayer. "Hay personas que van ahí solo por esa comida, porque es siempre muy buena".

## Eslava

10 euros. [11870.com/pro/bar-restaurante-eslava](http://11870.com/pro/bar-restaurante-eslava)

En apenas una década se ha convertido en un clásico del tapeo sevillano, gracias a la moderación de sus precios y a la sensatez con la que actualizan platos tradicionales. Gazpachos, espinacas con garbanzos, pescaños fritos o guisos de carne pasan por su menú del día, tan solicitado como su barra de tapas. Para los impacientes, cuenta con un restaurante anexo más refinado.

## VALENCIA

### L'Alquimista, il Mago della Pasta Fresca

9,50 euros. [11870.com/pro/l-alquimista](http://11870.com/pro/l-alquimista)

El lujo que ofrece L'Alquimista no es de manteles de hilo, cristalerías caras ni camareros uniformados. Es el de poder comer deliciosas *piadinas*, pasta fresca (casera de verdad) y sólida comida tradicional *romagnola* a precio de ganga. El dueño, Nicola Sacchetti, es un tipo encantador que vive lo que hace y al que le encanta aconsejar sobre los platos que elegir y los vinos con los que acompañarlos. Tiene un menú degustación por 16,50, sin bebida.

## Atmosphère

10 euros. [www.cafeteriaterraza.com](http://www.cafeteriaterraza.com)

La cafetería-terrace del Instituto Francés

de Valencia no solo es un lugar especial con un punto chic, sino que sirve comida francesa o asiática sin pretensiones a un precio más que razonable. *Vichyssoises*, *tartines*, bizcochos salados, *parmentiers* o tartas *tatin* se unen con buen gusto a otros platos internacionales. El local, que permite comer dos primeros rebajando el precio a 8,60 euros, presume de ser 2.0: anuncia su menú en Facebook y lo envía al correo electrónico.

## VIGO

### Don Chiringo

15 euros. [Restaurantedonchiringo.blogspot.com](http://Restaurantedonchiringo.blogspot.com)

Don Chiringo es un desfile de tapas. Como muestra, un botón de hace unos días: empanada de pulpo con queso de tetilla, *tartar* de salmón, *xoubas* con pimientos de Padrón, ensalada de jurel en escabeche tibio, patatas con huevo y chorizo, y morcilla de Burgos con manzana. A pesar de su nombre, no está al borde del mar: su chef, Arantxa Costas, se lo puso en homenaje al chiringuito que tenían sus padres en una playa cercana a Vigo.

## ZARAGOZA

### La Republicana

10,25 euros. [11870.com/pro/la-republicana](http://11870.com/pro/la-republicana)

Zaragoza no es una ciudad que destaque por ofrecer menús del día baratos. Una de las excepciones es La Republicana, un pequeño -y casi siempre abarrotado- bar de tapas en el casco antiguo. En un ambiente que recuerda a los antiguos bares de la España de los años treinta se pueden comer suculentas papas con mojo, migas o huevos rotos con jamón a la republicana. También existe la posibilidad de comprar el menú para llevar, con un pequeño ahorro para el bolsillo, ya que cuesta 8,50 euros. ●

## SANTIAGO DE COMPOSTELA

### A Tafona

13 euros. [www.restauranteatafona.com](http://www.restauranteatafona.com)

¿Menú del día o alta cocina? Es lo que uno se pregunta cuando ve las opciones en A Tafona: un wok de verduras de temporada con lascas de tocino ibérico y ensalada de queso crujiente con confitura de frutos rojos, o mero con patatas en salsa verde y aceitunas y rulo de cordero con humus y piña. Los cocineros Lucía Freitas y Nacho Tierno consiguen, gracias a su arte y a la proximidad del Mercado de Abastos de Santiago, "batir todos los récords en relación calidad-precio", según el periodista y escritor gastronómico Miguel Vila Colineta.

### Acio

15 euros. [www.acio.es](http://www.acio.es)

Es uno de lugares más recomendables de Galicia si lo que se busca es un nivel gastronómico que no arruine. "Su chef, Iago Castrillón, es un buen candidato a la estrella Michelin", defiende el bloguero gallego Jorge Guitián. El menú exprés incluye dos medios entrantes y un plato principal de la carta más un postre, con creaciones que ponen los dientes largos solo de oírlos, como la *sardiña* de San Xoán (una tostada de pan con aceite ahumado, un lomo de sardina marinado y pimientos de Padrón) o el bonito de Burela con cerezas y sopa de pan.