

TRES NEGROS

# Eslava: Lo que se pierde la «Michelin»

«Aquí todo es inclasificable: el local, su propietario, la cocina... hasta el servicio»

## Restaurante Eslava

954906568  
C/Eslava, 3  
Sevilla

### POR MENTAPICADA

**P**arece mentira pero hace ya casi veinticinco años que el Eslava revolucionó la tranquila plaza de San Lorenzo con una carta y un estilo desconocidos en esta, gastronómicamente hablando, aburrida ciudad de Sevilla.

De su tremenda popularidad y de su buen hacer nos habla la barra más concurrida de la hostelería de Sevilla, cualquier día a cualquier hora.

Pero hay una puerta al lado que da paso a un oasis de tranquilidad, la que lleva al pequeño restaurante donde en ocasiones atiende personalmente Sixto en un ambiente de lo más curioso en que se entremezclan guiris desocupados, culturitas reflexivos y ejecutivos estresados.

En él hoy hemos tomado los mejores **berberechos** (17 euros) que recordamos. Es difícil aconsejar algo que, por imperativo de Mercado, está fuera de carta pero si van a Eslava y los tienen, no duden en pedirlos. Aunque ya les anticipamos que nunca serán como los que tomamos nosotros.

Luego seguimos con su plato más conocido, los **huevos de campo** con



El Eslava se ha convertido en un auténtico clásico de la gastronomía sevillana

**mousse de boletus** (10.85), plato que nunca decepciona por lo mismo que los berberechos, porque la materia prima es buena, porque los huevos son de corral y eso se nota a leguas.

De segundo probamos la **carne y el pescado**. De carne la carrillada de cerdo ibérico al vino tinto (14.80) con su tiempo justo de cocción, y con un resultado final perfecto y no demasiado blando tratándose de carne de cerdo y no de ternera.

La **merluza con salsa de tomate** no podía ser ni más fresca ni estar mejor preparada y presentada...y,

sólo por ponerle un pero, sí podía ser un poco más económica (23 euros), porque termina llevando una comida de dos con un vino razonable y postre (si es posible mousse de chocolate) y café a los casi 50 euros por persona.

Pensábamos mientras escribíamos que en esta semana, que se habrán concedido las estrellas Michelin, los «inspectores» seguro que ni tan siquiera entran en lugares como este porque o por tamaño o por servicio nunca podrán optar a sus preciados galardones, pero me gustaría que

vieran como un solo camarero despacha sin problemas las seis o siete mesas. O como el equipo de cocina innova pero sin meterse en berenjenales ni «nitrógenos» ridículos. Ellos, definitivamente se lo pierden.

Pero lo que más les debe sorprender es que sea inclasificable, como lo es su propietario, como lo es el local, como lo es su cocina...y hasta el servicio. Como el hecho de que 23 años después de abierto el local más moderno de Sevilla se haya convertido en todo un clásico y eso sí, absolutamente fiable.



COCO LIBRATO