

EL BARÓMETRO



Estrecho y «hondo» bar decorado sencillamente, en tonos azul celeste, con un precioso reloj al fondo que se paró a las doce

JESÚS SPINOLA

Palabras mayores

«Dar un trato exquisito y ofrecer una cocina en perfecto equilibrio entre la creatividad y la tradición no es nada fácil»

Bar Restaurante Eslava

C/Eslava, 3
Tlfo.: 954906568

POR EULEÓN

Llega un momento en que hasta el alma más aventurera se cansa y lo que pide el cuerpo es el valor seguro. Volver a lo bueno conocido donde no existen las sorpresas desagradables y la apuesta siempre está premiada.

Me gusta Eslava. Por muchos motivos, pero todos pueden resumirse en uno: la perseverancia en la calidad. Desde 1988 dando muy bien de comer y atendiendo a una clientela que responde masivamente, día tras día. Dar un

trato exquisito—lo mejor con diferencia del Eslava es el servicio— y ofrecer una cocina en perfecto equilibrio entre la creatividad y la tradición no es fácil, es casi imposible. Casi imposible, porque Sixto Tovar lo logra y además disfruta con ello y ejerce de perfecto anfitrión consiguiendo que el cliente se sienta en su casa como un invitado.

El singular barrio de San Lorenzo acoge este estrecho y «hondo» bar decorado sencillamente, en tonos azul celeste, con un precioso reloj al fondo que se paró a las doce y que parece indicar al recién llegado que el placer de tapear no se mide en minutos... y que hay que ir provisto de paciencia por el gentío que

suele abarrotarlo. Un consejo de amigo: rehúyan si pueden de las horas «punta» y disfrutarán del Eslava con comodidad.

Una cervecita de La Cruz del Campo, que diría un clásico, (+campo, como se escribe ahora «en moderno») o una simpática sangría sirven para refrescar y apuntarse en la lista de espera de las mesas o también para ir «escarbando» un hueco en la barra. Desmonterarse, por ejemplo, con una **caballa a la plancha** o las primorosas **costillas a la miel**, insignia de la casa, no es mala idea. Completa oferta de «mollate» por copas, tanto de Rioja como de Riberas o Somontanos, por ejemplo Protos o Balbas que valen para «empujar» una **carrillera ibérica** en salsa simplemente sublime. Tiene Sixto siempre cositas frescas de mercado como las **navajas**, las **coquinas** o las **almejas** pero yo me quedo con sus **ortigui-**

llas fritas que con una cerveza fría saben como «ahogadillas» de mar gaditano. Sus impecables camareros, perfectamente uniformados de blanco y negro como fichas de dominó, dominan a la muchedumbre y gestionan las comandas sin perder el orden ni la sonrisa, como si acabaran de cobrar la paga extra.

¿Han probado su **salmorejo**? Pues ya están tardando porque en pocos sitios lo ponen tan bueno. Sus **croquetas «hechas en casa»**, **champiñones rellenos de chorizo**, **solomillo al eneldo**, el **pimiento relleno de merluza**, **pudding de espinacas** o el «**atascaburras**» son algunas pinceladas salidas de la cocina que dirige Isabel Capote. Este reinventar lo de siempre, «aliñado» con un servicio inmejorable y la habilidad de Sixto para poner todo esto a unos precios que no dañen a la «ubriqueña», conforman la estrella de Eslava.

Ya saben, si no son amigos de aventuras y además quieren disfrutar de un barrio único, éste el sitio.