

La monumental Alhambra, el barrio del Albaicín, el Sacromonte, Sierra Nevada... Estos son probablemente los mayores reclamos para planear una y otra vez escapadas a Granada. Recorrer los Palacios Nazaríes y la Alcazaba, subir al Generalife, perderse por las empinadas callejuelas de su barrio más antiguo hasta alcanzar el Mirador de San Nicolás para luego bajar al barrio gitano y seguir hasta la Catedral son algunos de los itinerarios de obligado cumplimiento en la milenaria ciudad andaluza.

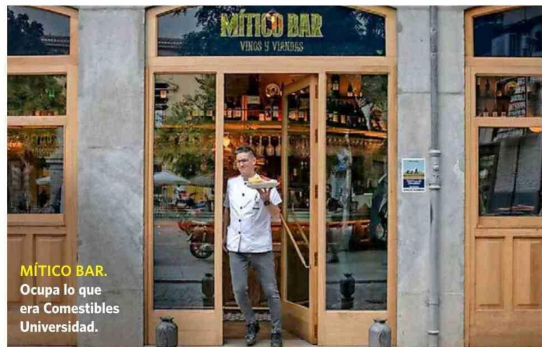
Pero también lo es detenerse en alguno de sus más de 1.200 animados bares y restaurantes para disfrutar de la cocina local. Porque, además de su patrimonio histórico, Granada tiene también como gran atractivo su gastronomía, que combina mar y montaña con recetas de herencia andalusí. Ir de tapeo es casi una religión en la ciudad, especialmente si esas tapas (a veces raciones contundentes) se sirven gratis con cada bebida.

A mediodía y media tarde, locales como **Bar Provincias** (*Provincias, 4*), a unos pasos de la catedral, se llenan de locales y visitantes para tomar el aperitivo y tardear, algo que ya es una tradición en la ciudad. Este bar de toda la vida (abierto desde 1945) es un negocio familiar con barra de mármol y paredes de azulejos, donde la cerveza y la tapa se toman de pie (o sentados en las mesas altas si hay suerte de conseguir alguna). Quisquillas de Motril, coquinas, gambas de Huelva, ensaladilla y frituras de pescado son las comandas más reclamadas. Sus paellas también son muy codiciadas.

Sin dejar el centro, otro clásico es **Bodegas Castañeda** (*Almireceros, 1, 3*). Con casi un siglo de historia, es conocido por sus vinos y vermú que sirven acompañados de una variada propuesta de tablas de ibéricos. Si lo que se quiere es pescadito frito, el lugar es **Los Diamantes** (*Navas, 28*). Su especialidad son los boquerones, el cazón y los calamares fritos.



PROVINCIAS. Un bar clásico para pasar a "tardear".



MÍTICO BAR. Ocupa lo que era Comestibles Universidad.

Granada... A BOCADOS

De tabernas y tascas centenarias con tapas gratuitas a sofisticados comedores con menús degustación; de platos tradicionales a recetas ancestrales actualizadas... He aquí un recorrido para descubrir las grandezas culinarias de la ciudad andaluza. **POR María Canales.**

Mítico Bar (*Plaza de la Encarnación, 6*) es una taberna moderna que se instaló hace tres años en lo que era el antiguo Comestibles Universidad en el barrio de San Jerónimo. En el animado local, raciones como las pavias de bacalao con almendras fritas y miel, el brioche de pringá, el croquetón de la abuela Antonia o la hamburguesa de rabo de toro se acompañan con una amplia carta de vinos por copas.

Otro recomendado es **Bar Casa Julio** (*Hermosa, 5*), una pequeña taberna con más de siete décadas dedicada a servir a sus clientes. A unos metros de la Plaza Nueva, es el lugar ideal para tomar pescado fresco frito, ya sea como tapa con la bebida o en ración. Callos, cordero, boquerones o bacalao frito son las raciones más recomendables para pedir en el sencillo **El Alpujarreño** (*Av. de Italia, 9*), situado en el barrio del Zaidín.

En busca de un (muy buen) restaurante

Si lo que se quiere es disfrutar de la gastronomía local de manera más formal y pausada, Granada cuenta con una variada y contundente oferta. Para darse un homenaje culinario, está el recién reconocido con una estrella Michelin **Faralá** (*Cuesta de Gómez, 11*). Situado junto a La Alhambra encima del El Quejío Wine-Bar, donde hay espectáculos de cante y baile flamenco en directo, ofrece platos tradicionales de la provincia actualizados, como la tortilla del Sacromonte deconstruida o la saladilla, la pasta moruna (inspirada en la tradición magrebi), el boquerón en vinagre con patata suflé y la tartaleta de trucha de Ríofrío, entre otros. Estos se incluyen en tres menús degustación (*Sustu-*



RINCÓN DE QRRO. Este bar se luce con sus quisquillas de Motril.



CONVENTO SAN JOSÉ. Carmelitas calzadas preparan roscos de almendra.

ros del Sacromonte, La magia del Albaicín y Alborán).

Otro restaurante mencionado en la guía francesa con un reconocimiento Bib Gourmand es **Albidaya** (*Horno de Haza, 25*), un sencillo local que fusiona sabores andaluces con la gastronomía árabe, con un menú basado en el producto de temporada que cambia todas las semanas.

El restaurante **El Claustro**, ubicado bajo los arcos del antiguo convento del siglo XVI con artesonado mudéjar que hoy es el Hotel Palacio de Santa Paula, Auto-graph Collection (*Gran Vía de Colón, 31*), es otra parada imprescindible para quienes desean probar la esencia gastronómica granadina con toques modernos. Ofrece cocina de autor con productos locales y de temporada de la huerta, el mar y la montaña.

Luis Oliver representa la tercera generación al frente de **Restaurante Oliver** (*Plaza de la Pescadería, 12*), un negocio familiar situado en el centro de Granada. Tanto en su amplio comedor como en la terraza o en la barra se pueden degustar platos tradicionales de la cocina andaluza: pescado frito (el 80 por ciento de la carta), arroces, carnes a la brasa... Merece mención especial el *hit*

de la casa: la ensaladilla, con solo tres ingredientes, mayonesa, gambas y patata, de la que pueden llegar a hacer hasta 100 kilos en Navidad.

El **Rincón de QRRO Bar** (*Mulhacén, 5*) es un acogedor restaurante de ambiente familiar donde la tradición y la calidad se unen en cada plato. Entre sus especialidades destacan el pulpo a la brasa con parmentier y el entrecot de vaca pajuna. Curro cocina y Raquel sirve tapas caseras como el tatakí de ciervo o paté de perdiz.

El sencillo **Restaurante Cala** (*José Luis Pérez Pujadas, 2*), con platos internacionales elaborados con ingredientes regionales, y el sofisticado **Atelier Casa de**



TRADICIÓN. Granada tiene una larga historia con los dulces de sus conventos.

Comidas (*Sos del Rey Católico, 7*), que propone carta y menú degustación centrados en el producto andaluz de temporada muy cuidado y elaborado con técnicas modernas, son otros restaurantes que merece la pena descubrir.

Damasqueros (*Damasqueros, 3*), el proyecto de Lola Marín en el que destacan sabores de su tierra sin renunciar a influencias de otras cocinas, como la árabe o incluso la vasca, cuenta con dos espacios diferenciados: la barra, más desenfadado donde poder disfrutar de platos a la carta, y el comedor principal, donde el menú degustación, que cambia cada semana, es protagonista.

Terminamos esta ruta en **María de la O** (*Carretera de la Sierra, Genil*), un elegante comedor ubicado en un palacete del siglo XIX. Allí, el chef Chechu González prepara sus platos de alta cocina contemporánea con productos locales de temporada, que se incluyen tanto en la carta como en un menú degustación. Los escabeches son la especialidad de la casa, ojo al de quisquilla de Motril, al de ostra al natural y al del pollo asado.

Delicias de convento

Para amantes del dulce y las tradiciones, se recomiendan los productos artesanales de algunos de los conventos que salpican la ciudad. En **El Realejo**, las monjas de clausura que habitan el Real Monasterio de la Madre de Dios de la Orden de Santiago, con más de cinco siglos de historia, elaboran a diario roscos de vino, las atípicas anguilas de mazapán y el resto de delicias que tienen en catálogo tanto para recoger allí mismo a través de un turno como para mandar por correo postal.

En el **Convento San José de las Carmelitas Calzadas** también se dedican a la repostería y de su obrador salen a diario roscos de almendra, magdalenas, mantecados, polvorones... y más. **■**

© El Mundo