



© Marcelo Isarrualde

Part de l'equip del restaurant, amb unes safates de peix i marisc fresc en una de les sales menjador.

EL HOGAR GALLEGO

AMB TOT EL GUST, EL SABOR I LA CUINA DEL MAR

PRODUCTE: ●●●●● CUINA (TÈCNICA): ●●●●● SERVEI: ●●●●●

CONFORT: ●●●●● RELACIÓ QUALITAT-PREU-SATISFACCIÓ: ●●●●●

CARTA DE VINS: ●●●●●

SERVEI: DE DILLUNS A DISSABTE DE 9 A 00.30 H I DIUMENGE DE 9 A 18 H.

TANCA: NO. PREU ÀPAT: 86,94 €

ÉS, SENS DUBTE, UN RESTAURANT DE CUINA GALLEGA,

però també és molt més que això. Des que va obrir, el 1977, com a continuació del bar fundat per Saül Bernárdez i Sara Burgallo, arribats el 1966 a Calella des de Galícia, no ha parat d'evolucionar, i actualment ja és a punt d'agafar el relleu a la cuina la tercera generació de la família, amb Toni Gordillo al capdavant. Mentrestant, amb un marisc de primera qualitat que li arriba regularment de Cambados, el seu pare i xef Antonio Gordillo prepara des d'unes formoses i fragants escopinyes de gallet cuites senzillament al vapor fins a un elaborat i exquisit fricassé de llamàntol amb verduretes i bolets, passant per peus de cabra o percebes, cabres, navalles, nècores i un llarg etcètera.

Els productes locals, sobretot del port de Blanes, també hi tenen un lloc, amb espadenyas, popets saltats amb all i julivert, de gust molt intens, o un delicat turbot a la gallega, tractats amb un respecte que permet gaudir-ne al màxim, gràcies a unes coccions molt suaus, però que potser encara millorarien amb un acompanyament més elaborat i variat. Entre l'oferta reduïda de carn, basada en la vedella gallega, l'estrella és la mitjana cuita amb sal i filetejada davant del client, una prova de la professionalitat i la qualitat del servei.

A més de ser un lloc apte per a tots els públics, on l'amplíssima carta, de prop de cent plats, permet triar des d'uns populars pebrots de Padrón fins a un selecte caviar de beluga, passant per arrossos, guisats i cassoles, sense oblidar un apartat de postres de caire clàssic, a l'Hogar Gallego els amants del vi podran descobrir les millors produccions de les denominacions d'origen gallegues, tot això en un local immens, de vuit menjadors, capaços d'acollir la nombrosa clientela que, en un entorn abocat tradicionalment al turisme, sap valorar el bon producte.

* L'equip de crítics del CUINA visita anònimament els restaurants i sempre paga el compte de l'àpat.

[El Hogar Gallego. De les Ànimes, 73-75. Calella de Mar. Tel. 93 766 20 27. www.elhogargallego.com]