

Este restaurante, al que acompaña un sencillo hotel rústico, es un lugar con un encanto irresistible por varias razones. Primero, por su bellissimo entorno. Segundo, porque buena parte de lo que aquí se ofrece es producto de los bosques y prados de la Sierra Norte, recolectado con un cariño extremo por Miguel Ángel Ramírez, propietario y cocinero, y presentado con mimo por su esposa, Milagros Santiago.

En otoño mandan las setas y la caza; en invierno, la matanza, y en el estio reinan los hongos de primavera (perreticos) y esas hierbas (corujas, cardillos silvestres, acederas, achicoria, diente de león...) que brotan en manantiales y en las solanas de la tierra y que, con un buen aceite de oliva, orquestan unas ensaladas antológicas. A estas alturas de año, en la carta aún figuran caza y escabeches, amén de las carnes de la sierra: entrecot de cebón con fritada de pimientos verdes (20,43) y solomillo de añojo con patatas panadera (22,83).

Comenzamos con un plato espectacular, por la finura de su sabor: el carpaccio de boletus edulis al aceite de oliva y vinagre de Módena (15,55 euros). Muy bueno. Seguimos con una riquísima ensalada de acederas, diente de león y cardillos al foie templado



Asia Martín

A LA DERECHA, Milagros Santiago, responsable de la sala

Rascafría/ «Los Calizos»

La llamada de la tierra

(10,82), que deja un delicado tono amargo. Para las entradas también destacan unos cardillos silvestres salteados con almendras (7,83), un hojaldre de puerros gratinados con queso fresco (6,41), el paté al aroma de trufa con salsa Cumberland (6,91) y unos espárragos verdes a la plancha con salsa holandesa de boletos gratinada (8,11). Para quienes gusten de un guiso contundente, fabas asturianas con matanza de la casa (12,62).

Los segundos platos los marcan la caza y las aves. Probamos la pierna de corzo asada al tomillo con puré de castaña (18,63), una propuesta más adecuada para el otoño, que, pese a ello, resultó bastante lograda salvo la excesiva cocción de la carne. También dimos cuenta de un pichón de Tierra de Campos al caramelo de azafrán (14,42), un bocado que hace las deli-

cias de los muy amantes de esta planta, pues el plato resulta excesivamente especiado. Lo sirven en un lecho de perejil frito y con dos moldes de arroz. Nos quedamos con ganas de dar buena cuenta del somarro de ibérico relleno de boletos con puré de patata al oliva virgen (18,52), el magret de pato con salsa de almendras (15,63), la perdiz escabechada al vinagre de Jerez (17,43) y el ragut de venado con boletus edulis (13,22).

La carta de postres (entre 3,91 y 4,80) presenta propuestas aptas para los muy golosos, como la tarta de chocolate negro con bizcocho al whisky de Malta, las millojas de coco con gelatina de frambuesa, la mousse de piña con caramelo de Módena o los raviolis de plátano con sopa de chocolate y helado de vainilla. Optamos por cerrar la comida con sabores algo más ácidos, con una mousse de queso con culis de frambuesa (tal vez, excesivamente ácido) y la copa de limón blanco con sorbete de mandarina. En cuanto a la bodega, está a la altura del local.

Lo que hay que saber

Dirección: Carretera a Miraflores Km. 22,500. Rascafría. ☎ 91 869 11 12. No cierran. Tarjetas de crédito: todas.

Lo mejor: los platos de temporada y el entorno.

Precio medio: 35-40 euros.

Relación calidad-precio: muy buena.

Isabel GUTIÉRREZ

Comer