



Sidrería Restaurante **PORTAL ASTURIANO**

LA BARAJA

La Sidrería Restaurante El Portal Asturiano es un negocio familiar inaugurado en marzo de 1976 que abre sus puertas en el número 17 de la calle de Fernando el Católico, teléfono 351930. Cierra el domingo por la noche, el lunes y en agosto. Admite tarjetas de crédito. El local, de 180 metros cuadrados de superficie útil, tiene de entrada una larga barra de diecisiete metros de longitud. El agradable comedor, que ha mejorado manteles y vajilla desde nuestra última visita, está decorado con motivos y enseres astures, y admite setenta personas. Dirige, compra y hace de jefe de sala el ovetense José Manuel González, en tiempos prometedor futbolista del Aragón y del Calvo Sotelo de Andorra; sus familiares llevan la cocina casera y les ayudan dos personas.

La carta ofrece sopas, ensaladas, menestra, revuelto de ajos y gambas, merluza a la vasca, rape a la marinera, merluza con angulas, gambas al ajillo, costillas, bistecs, paletilla de ternasco asado, San Jacobo con patatas, entrecote al queso de Cabrales... La bodega tiene caldos aragoneses, riojanos y gallegos. El de la casa es de Paniza.

La especialidad de El Portal es la fabada, hecha con unas grandes y mantecosas fabes de Grado de Pravia, que sin perder gusto llevan poca grasa, con el habitual compango de chorizo, morcilla y lacón, también importados del principado, al que los atentos camareros, si lo pide el comensal, quitan pieles y desmenuzan para conseguir una mezcla más completa y sabrosa.

Sin muchos puntos de comparación pienso que es una fabada de categoría, también unas peñas deportivas astures que cuando juegan en La Romareda el Oviedo o el Sporting de Gijón ocupan gastronómicamente el establecimiento.

La otra noche cenamos muy buen cuatro matrimonios. Las mujeres pidieron los entrantes de la casa: cogollos de Tudela, pimientos del piquillo, cebollas y chipirones rellenos. Los «fabadófilos» clientes de la casa suelen comenzar con lo mismo para abrir boca, añadiendo los de mejor saque, chorizo asturiano a la sidra y lacón cocido con patatas.

Terminaron con una cazuela de angulas; los hombres nos atrevimos, el punto de grasa es óptimo, con medias raciones de lo que José Manuel llama «fabada natural auténtica». Luego hubo división de opiniones: merluza a la sidra, frito de pixín o rape, chipirones y bacalao ajoarriero.

Prescindimos de los obligados tarta asturiana y arroz con leche, y nos inclinamos por sorbetes, zumos o postres industriales. Se bebió la refrescante sidra, que el paladar extraña y agradece. La natural, no la semidulce de barril que la casa ofrece en jarra. Nos dieron buen trato y los precios parecieron muy correctos.

Textos

Fabio Craso