

gastronomía



Manuel González, junto al hórreo, uno de los emblemas del restaurante

© Compo

el plato fuerte

Restaurante
Portal Asturiano

Auténtica fabada y mucho más

Fernando El Católico, 17. Zaragoza. Teléfono: 976351930. De 13.30 a 16 y de 21 a 23.30 horas. Cierra domingos noche y lunes (salvo festivos). Desde 3.050 pesetas (consomé, bacalao al ajoarriero y arroz con leche) hasta 3.770 pesetas (huevas de erizo de mar al natural, entrecote de ternera al queso de Cabrales con patatas y tarta asturiana de Quintes). Menú degustación asturiano (mínimo dos personas): 3.475 pesetas. Admite tarjetas. Admite reservas. Buen acceso minusválidos.

Hablar de Asturias suele conllevar citar la fabada y tal es el caso del Portal Asturiano, con más de veinticinco años de vida en Zaragoza. Manuel González, asturiano y aragonés de adopción, es quien, junto con su familia, regenta esta embajada del principado y no descansa hasta que todos sus clientes hayan, al menos, probado su peculiar fabada.

Peculiar en varios sentidos, como la cantidad -la media ración, por 1.200 pesetas, es un plato abundante, casi único- y la presentación, ya que el «compango» -la compañía de las fabes- se limpia y trocea para mayor comodidad y satisfacción del comensal. Una fabada cremosa, nada grasienta, donde las fabes se encargan de transmitir un suave sabor ahumado, fruto del embutido.

Y en torno de la fabada debe articularse el menú. Por ejemplo como plato importante, abriendo boca con los entrantes de corte asturiano, desde las deliciosas huevas de erizo de mar hasta el chorizo asturiano a la sidra o la tostada de queso de Cabrales o lacón. Hay otras opciones, por supuesto, co-

mo revueltos, festival de verduras, espárragos, sopa de ajo o unos entrantes variados. No obstante, lo mejor es dejarse aconsejar por la casa.

Si la fabada «cae» a modo de degustación o de primer plato -para lo que hay que ser un buen comedor-, se imponen los pescados -merluza a la sidra natural, cebollas rellenas de bonito en su salsa, chipirones a la plancha- o las carnes, con especialidades asturianas -entrecote de ternera al queso de Cabrales con patatas- y aragonesas -un ternasco asado

con patatas que sabe diferente de lo habitual. Los postres son también asturianos -tarta de Quintes, arroz con leche, tostada de Cabrales- junto a helados y algún dulce.

Un aspecto importante del Portal es su bodega, que va mucho más allá de la consabida sidra. Además de un buena representación de los vinos aragoneses -con medias botellas-, la casa se decanta mayormente por los riojas y riberas, con marcas emblemáticas como Pedrosa o Ardanza, a precios razonables.

Ya un clásico de la ciudad, el Portal sigue siendo el referente para disfrutar de su fabada, diferente y sabrosa, pero no solamente del plato nacional asturiano. La amabilidad del servicio, una excelente cocina clásica y la comodidad de la sala garantizan la satisfacción del comensal. Que no es poco.

más allá de la carta

Además de la función de restaurante, el Portal también trabaja como bar, desde el mediodía aproximadamente. Ello permite degustar gran parte de sus platos en forma de raciones, acompañados por una sidra natural bien escanciada (aunque quien lo desee también tiene la dulce, servida a presión), lo que siempre se agradece.

Dentro de la línea de mejoras que ha emprendido la casa -los nuevos servicios son modernos, funcionales y originales-, está prevista la reforma de la parte de la barra, logrando que el aperitivo o una informal merienda sean mucho más cómodos para los clientes. Así, Asturias estará un poco más cerca de los aragoneses.