



## EL RESTAURANTE DE LA SEMANA

CÁDIZ

**Reapertura de *La Andana***, primer establecimiento que se atrevió con la modernidad en ese panorama de sota, caballo y rey que, desde siempre, marcó la culinaria pública de Jerez. Población tradicional por antonomasia, sorprendió el golpe de timón que Manuel Valencia, cocinero de pura raza gitana, hizo en su antiguo y diminuto restaurante del mismo nombre tras asistir a congresos gastronómicos y ver lo que se cocía en los fogones más ilustres del país. Ya nada fue igual. *La Andana* se convirtió en el único templo de la culinaria gitana de vanguardia.

Ayudado por su mano derecha y esposa, Pepi Márquez, empezó a desarrollar una fresca, sorprendente y original cocina gitana moderna, digamos una cocina flamenca de autor, llena de arte y espontaneidad, que enardeció los paladares de propios y extraños. En su mejor momento, tuvo que cerrar por falta de espacio, para acometer un proyecto nuevo que se ha inaugurado recientemente, tras unos cuatro años de larga espera. Un bonito edificio de ladrillo, dos cubos acoplados, moderno, racionalista, funcional, serio, a la salida de Jerez, en la autovía que conduce a Chipiona, Sanlúcar y Rota. Tres de sus cuatro hijos ayudan a Manuel en el servicio de sala, que dirige con cariño y simpatía Manuel Morales (*Tragabuches, El Chaflán, El Faro...*)

Una larga y cómoda barra, de original diseño, deja ver las tapas del día. Más de 50 propuestas entre calientes y frías, un verdadero despliegue, en el que destacan varias versiones de ensaladillas rusas, de patatas aliñadas, de croquetas de atún y foie gras, espetos de hígado de corderos con sirope de miel y sésamo, espetos de marrajo –un tipo de tiburón– con piña, menudo jere-

## LA ANDANA

### COCINA GITANA DE AUTOR

POR PAZ IVISON

zano (callos con garbanzos), berza con pringá... Una gran oferta para todos los gustos y bolsillos, desde 1 hasta 3,20 €. La contrabarra, con cómodos taburetes y mesas altas, convierte este gran espacio de tapero en una especie de bar aparte. Dos amplios comedores, llenos de luz, completan hasta ahora este establecimiento, preparado para poderse ampliar fácilmente.

La carta del restaurante está llena de propuestas sorprendentes, muchas de ellas basadas en platos tradicionales que Manuel interpreta a su estilo, con arte y originalidad. Gusta de trabajar con materias primas de la zona, excelentes pescados y mariscos, casi desconocidos algunos, como las galeras (crustáceo extraño de intenso sabor con el que elabora una sopa espectacular), carne de vaca retinta (raza que no acaba de decir mucho en el plato), cerdo ibérico, quesos de la sierra de Cádiz de oveja y cabra.... Y siempre el vino de Jerez como condimento imprescindible en muchos de sus platos.

Buena carta de vinos y brandies de Jerez, donde predominan asimismo los blancos y tintos de la zona, en una apuesta decidida por el *terroir* jerezano. La plausible y modélica oferta del chupito frío de brandy de Jerez es un bonito y suculento detalle de compromiso con su tierra, una muestra más de la gran personalidad de su propietario y chef.

AVDA. DE BONANZA, 1 (JEREZ DE LA FRONTERA) | ☎ 95 614 01 41 | CERRADO DOMINGOS NOCHE Y LUNES | PRECIO MEDIO: 40 €

COCINA ..... NOTABLE  
SERVICIO ..... BIEN  
BODEGA ..... BIEN  
DECORACIÓN/AMBIENTE ..... SOBRESALIENTE

**CALIFICACIÓN GLOBAL 14/20**



### EL DETALLE SALVAJE Y SILVESTRE

Manuel Valencia es autor de un delicioso libro sobre cocina gitana, tal vez el único riguroso y con buen recetario sobre las costumbres, materias primas y formas de cocinar de la raza calé en España: *La cocina gitana de Jerez* (Ediciones EH. Escuela de Hostelería de Jerez). Podemos decir que esta cocina se basa en las materias primas silvestres y salvajes, que es la

auténtica cocina de la tierra. Tagarinas, espárragos silvestres, cardos borriqueros y de arrecife, alcauciles... Homenaje también a las sopas y caldos flamencos, adaptados con magistral sensibilidad y delicadeza: salpicón gitano con ajo, apio, comino y pimentón, ajo de viña (interpretación caliente de una especie de gazpacho de invierno)...