



## **La noche del pepino osmotizado**

**Erizos que le guiñan al caviar, plátanos que se asan a la sal como si fueran doradas, carabineros abizcochados, sopita afinada...crónica en salsa de una cena en Alevante, el restaurante regentado por Angel León en el hotel Meliá Sancti Petri de Chiclana. El establecimiento acaba de comenzar temporada con nuevo menú degustación de 16 platos, tres bombones y café**

La vamos a liar desde el principio. Si te digo que me comí un pepino osmotizado tu pensarías que ya he perdido la fé en el cazón en adobo. Pues no, una noche de final de invierno, con Levante de viento y en Alevante de Chiclana probé el pepino osmotizado que es como una gominola de las que venden en La Barraca, como una fruta “escarchada” de las que ponen en los roscones de Reyes, pero como a la vez tierna y crujiente, yo que sé, una contradicción, una magia humana, un juego de circo...pero para comerse siete platos.

El pepino osmotizado, que no es otra cosa que un proceso similar al de las frutas y verduras deshidratadas, es el plato número 8 del nuevo menú degustación de Alevante, el restaurante que regenta Angel León en el hotel Meliá Sancti Petri de Chiclana (5 estrellas y gran lujo, traducido resulta que tiene de tó). Pero esta estrella emergente en color verde no viene sola, viene en una refrescante ensalada que es como el coctel de marisco,

pero en versión estratosférica. No te esperes la salsa rosa de Ybarra olé, olé, sino una especie de crema más refrescante que una ola de La Caleta de color verde marea un poquito cabreá. En ese universo de temporal, aliñado con plancton marino, navegan berberechos, cañaillas y los famosos pepinos osmotizados partidos a cachitos. La cosa se complementa con un toque de jalapeños que le dan un sutilísimo toque picante. Lo único que echo en falta es un poco de pan, porque el plato está para rebañarlo hasta dejarlo más escamondao que una garrafa de cinco litros de Don Limpio.

Una vez apepinada la crónica, vamos al principio, que es por donde empiezan estas cosas. Son las ocho y media de la tarde del sábado 4 de marzo. El restaurante Alevante ha abierto temporada. Me convían a cenar para que les cuente a ustedes como es una cena en el sitio...no les voy a decir que no...sobre todo por ustedes.

De fondo suena “A mi manera” de Frank Sinatra. Me pongo contento. Tan sólo me sé cuatro canciones en inglés y esta es una de ellas. Lo citó en la crónica y hasta parece que se de música. El establecimiento mantendrá este año su idea de sólo abrir para cenas, al igual que en su temporada inaugural de 2016. El número de mesas no llega a la decena. La decoración casi no ha cambiado, tan sólo se han añadido más dibujitos de peces navegando por las paredes.

Me recibe **Alfredo Mendez**, director de sala del establecimiento. Tiene 37 años y 13 ya de experiencia en esto. Para cenar tan sólo hay dos posibilidades, un menú largo y otro corto. El largo tiene 16 platos, tres bombones y el cafelito y el corto 12 platos. Se puede acompañar también con una selección de vinos. Te digo los precios, que sé que os gustan esas cosas. El largo sale a 100 euros y el corto a 80. Si le pones la selección de vinos la cosa se incrementa en 45 en el corto y en 30 en el largo, pero ya puestos, no vas a cenar con Fanta Naraja.

Me reciben con Barbiana en botella magnum, que son botellas de vino pero obesas, en las que en vez de tres cuarto de litro cabe litro y medio de mollate. En la selección de vinos hay varios jereces y vinos de la tierra de Cádiz. El final de fiesta es con el moscatel Oro Los Cuartillos de las bodegas Collantes, de Chiclana, que se vea que se juega en casa.

Este año, me cuenta Alberto Lalinde, el director del hotel, han incrementado la bodega del restaurante en más de 50 referencias y han introducido algunos vinos franceses porque el público del establecimiento, a menudo internacional, los demanda.



El salón comedor de Alevante. Foto: Cosasdecome

Al frente de la cocina sigue **Juan Domingo Sánchez**, al igual que el año pasado, en el que en su primer año de vida, el establecimiento ya logró ser [mencionado por Michelin](#), primicia en Chiclana, una ciudad que hasta ahora no había enamorado al gordito cara rueda.

Tras el saludo de Barbiana, medía Sanlúcar concentrá en cada sorbito, empiezan a llegar maravillas “empaquetás” en platos de lo más llamativo. Una de las novedades del año es la vajilla, todo nuevo al igual que la cristalería. Se ha optado por la misma fórmula de ofrecer al público platos que ya han triunfado en Aponiente, la casa madre.

A la mesa llega una fantasía de cristal en verde, como una piedra con un poquito de verdín en lo alto pero recordando a los centros de mesa que se ponían en los comedores de las casas hace 40 años. Entre el bosque acristalado se esconde un cartuchito de albacora con un toque picante que va envuelto en una especie de barquillo hecho con plancton. Pasan por la mesa en concierto una especie de donut sin boquete, relleno de guiso de choco y coronado con tinta de calamares disfrazada de pegotón de chocolate. Hay también sardina asada, un clásico ya de la casa o una fantasía de cazón en adobo. Me quedo con la caña de lomo hecha con lomo de corvina, una sutileza que a la vez sabe al rey del empanao (la corvina) y a cochino ibérico. Se acompaña de una regaña con su poquito de tomate por lo alto.



En esta llamativa roca de cristal se presentan dos de los platos, el matrimonio, una empanadilla de calabaza rellena con anchoa y boquerón y un barquillo de plancton relleno de albacora. Foto: Cosasdecome

Tras el pepino osmotizado llega otro plato que te dan ganas hasta de darle dos chupetones a la lata donde viene puesto. Es una royal de erizos, traducido resulta una especie de paté, muy cremoso y con sabor a lenguetazo en domingo de coros delante del Merodio. Por encima unas bolitas de caviar.

No se queda atrás en birguería, un cuerpo de carabinero (no se me emocione parte de la audiencia, me refiero al marisco) que se presenta en estado como casi crudo y adornado por tres de sus bigotes, como si fueran el plumero que llevaban los romanos del Ecce Homo por lo alto. El carabinero se acuesta sobre un bizcocho de sabor marinero y una salsa americana que también es como un bocao de mar a la altura de Puerto Sherry. Para entonces ya ha llegado el pan a la mesa. Lo traen de La Cremita, una nueva panadería de Chiclana que borda lo que es el miajón.

La mayoría de los platos del menú son estrenos. Una sopita de vino fino de Jerez llama la atención. Sabe como a Lunes Santo por la calle Larga, como el puchero que te hacía tu madre el primer día del resfriado. Te lo sirve el

camarero sobre una especie de cuadro que forman trozos de setas variadas, maíz liofilizado y unos pequeños trozos de ventresca de pez espada.



La sopa con vino fino. Foto: Cosasdecome

El arroz con plancton se cambia en esta ocasión por un plancton con quinoa, uno de los alimentos de moda. Sirve de telonero para una puntillita con capa negra de su propia tinta. Llega escondida en una especie de monumento al cefalópodo que te destapan y bajo el cual aparece ella aliñada con unos ñoquis de patatas (como las papas de las papas con lúas, pero en sofisticado). El cuadro se complementa con una crema de cebolletas. Mojé pan por 4 veces.



La puntillita llegaba así presentada a la mesa. Foto: Cosasdecome

Los postres merecen también mención. La cosa empieza por una versión fantasía del ceviche el plato peruano ahora de moda y que te puedes encontrar hasta en una venta (ceviche de lomo en manteca). Aquí el protagonista del plato es un boniato al horno que se acompaña con unas lascas de pera confitada. Por encima un helado de lima y cilantro y por debajo una sopa de maíz con un toque picante. Refrescante, gamberro, colorista y desengrasante.

Pero aún hay un segundo postre. Hasta la mesa llega un camarero con una bandeja de aluminio de las que te ponían los lenguas en las ventas. Para mis interiores me digo...cielos, otra vez empieza la comida, pero resulta que no era un pescado a la sal, sino que debajo del monte de fruto de salinas se esconde un plátano de Canarias. El camarero rompe la capa de sal, quita al plátano la cáscara y sobre el plato te pone medio platanazo asado. Para acompañar un helado de cítricos y unas garrapiñadas.



El jefe de sala de Alevante, Alfredo Méndez, prepara delante del cliente el plátano a la sal. Foto: Cosasdecome

Para terminar la cosita café y hasta tres bombones...que bien dormí ese sábado de Levante.

[Horarios, localización, teléfono y más datos de Alevante, aquí.](#)

Si quiere ver el menú completo pulse [aquí.](#)



Angel León junto a Juan Domingo Sánchez, el jefe de cocina de Alevante. Foto: Cedida por Alevante