

COMER EN VIGO

Un Michelin para rebañar en el plato

Rafael Centeno e Inés Abril reabren Maruja Limón con ideas renovadas

ALEJANDRO MARTÍNEZ
VIGO / LA VOZ

El restaurante vigués Maruja Limón se ha trasladado a la calle Montero Ríos, más cerca de la ría, de la que se surte de sus preciados pescados y mariscos. Este cambio no es solamente físico, sino de también de concepto, puesto que Rafael Centeno, junto con su mano derecha, Inés Abril, han conseguido crear un espacio más desenfadado, menos encorsetado, donde caer en la tentación de rebañar en el plato incluso no estaría mal visto.

En su nuevo local han reservado un espacio a la entrada, la zona *granuja*, para poder disfrutar de un buen vino y unas tapas. La sala principal tiene una sobria decoración de madera a lo largo de un corredor que desemboca en una cocina abierta, en la que se aprecia el trabajo del equipo culinario. La propuesta más original se encuentra en un rincón más íntimo en forma de barra, abierto a la cocina, donde Rafael Centeno prepara un menú gastronómico en directo para no más de 14 comensales.

En esta nueva etapa, el Maruja Limón sigue destacando por la originalidad de sus platos, su excelente presentación y la calidad de sus productos, que le han hecho merecedores de la única estrella Michelin de Vigo. La carta ofrece un menú *Maruja* de 36 euros con entrante, cuatro platos y postre, o el *Maruja Limón*, con cinco platos y dos postres por 48 euros. En ambos casos existe la opción adicional de marida-



El local tiene una sobria decoración y diferentes espacios para disfrutar de la gastronomía. ÓSCAR VÁZQUEZ

NOMBRE

Restaurante
Maruja Limón
LUGAR. Calle Montero Ríos, 4
Tel. 986 473 406
Cierra Domingos noche y lunes

42° 24' 03.23" N
8° 72' 38.26" W



LA CASA RECOMIENDA

El menú *Maruja*. Consta de un aperitivo, cuatro platos y postre. Estofado de jabalí, salmónetes con reducción de sus espaldas, listado marinado con ensalada de cereales y huevo sobre crema trufada. **36 euros, bodega aparte**

je o bien seleccionar alguno de los vinos por copa que se ofrecen en la carta, con firmas eminentemente gallegas en las que se apuesta por las denominaciones de origen de Rías Baixas, Ribeiro y Monterrei. El pez listado marinado al momento con ensalada de cuscús y quinoa, o el huevo frito de otra manera, cocinado

a baja temperatura, con la yema rebozada y sobre una bechamel ligera de trufa blanca, configuran dos de sus propuestas más sorprendentes.

El Maruja Limón incorpora nuevas sugerencias siguiendo una línea basada en los productos del mar. El falso risotto de choco de la ría, la navaja y cache-

lo a modo de cebiche o el pescado del día con jugo de codium y wakame son dos de las ideas más innovadoras de su carta.

El restaurante mantiene el nivel de excelencia que lo ha consagrado como uno de los mejores de Vigo a un precio muy asequible para una cocina gallega de autor.



DESDE MAÑANA

El Fórum Gastronómico regresa a Gerona con el fundador del Slow Food

El Fórum Gastronómico regresa este año a Gerona con un cartel en el que figuran el italiano Carlo Petrini, fundador del movimiento Slow Food que reivindica la alimentación de proximidad. Estarán Régis Marcon o los hermanos Roca. EFE

EL ZAGUÁN DEL SÁBADO Doktor Pseudonimus

Recuerdo de un apagón en un quirófano (y 2)

En esas estábamos cuando llegó el martes día 9 de noviembre. Eran las 5.28 de la tarde. Don Ramón estaba finalizando una queratoplastia. De repente todas las luces se apagaron. Ningún aparato funcionaba. Castroviejo preguntó: «¿Qué ocurre con el grupo electrógeno?». Una enfermera se disculpó diciendo que acababan de pasar una inspección y todo era normal.

Pasaron unos segundos que parecieron horas. Alguien que disponía de una radio-transistor aclaró que se trataba de un accidente en Ontario que había dejado sin electricidad a toda la costa noroeste de Estados Unidos. Al oírlo, con la seguridad que lo caracterizaba Castroviejo, exclamó: «¡Son los chinos!». Políticamente Castroviejo era un carca carpetovetónico bastante típico, pero nunca supe explicarme por qué eligió

el peligro amarillo y no el peligro rojo cuando Rusia era el enemigo. Mientras tanto alguien fue capaz de hacer funcionar el grupo electrógeno y don Ramón terminó de suturar la córnea sin problemas. Yo me fui corriendo al apartamento cercano donde vivíamos. No funcionaba la centralita del teléfono ni el ascensor. Subí como pude las escaleras. Afortunadamente, Helena estaba en la habitación. Fue cayendo la noche. Una noche serena, sin una nube, con luna llena brillando con todo su esplendor. Bajamos a la calle. Voluntarios apostados en las esquinas regulaban el tráfico. En una iglesia próxima regalaban velas a quienes pasaban por la calle.

No resultó fácil conciliar el sueño. Tumbado en la cama a las seis de la mañana pude ver cómo en el filamento de una bombilla iba apareciendo un hilillo

de luz. A los dos días la ciudad había recuperado el frenesí de su ritmo. En la primera página de los periódicos campeaba el orgullo por la bravura y bonhomía de la ciudad. Ladrones y criminales no se habían portado mal. La tasa de robos y asesinatos no había sido superior a la normal. Los viajeros atrapados en el *subway* habían convivido durante horas con millones de ratas sin problemas especiales.

Ingenio y humor

El caos y el temor no habían anulado el ingenio y el humor. En un supermercado una mujer embarazada había quedado atrapada en un ascensor. El marido requirió la ayuda a los bomberos. Cuando estos llegaron, un bombero preguntó: «¿Hay ahí una mujer embarazada?», y desde el ascensor alguien contestó:

«¡Pero si solo llevamos treinta minutos!».

En algún lugar, Georges Rosenbaum escribió: «Toute cité est un état d'âme». La frase no es del todo cierta. No puede negarse que hay conglomerados urbanos en los que uno no puede percibir el menor rastro de un alma. Pero tampoco puede negarse que ese martes de noviembre y luna llena apareció más brillante que nunca el alma de Nueva York. «La luna, pupila de la noche / llena reluce en su dorado coche». ¿Verdad que suena bien? Parece un haiku o el verso de un poema modernista. Pero fue escrito hace 20 siglos. Está en las Odas Olímpicas de Plutarco. Un tiempo en el que no era necesario un apagón para gozar del enigma y la belleza de una luna llena.