

# Cocina mediterránea en un entorno incomparable

El Patio Herreriano apuesta por la calidad a unos precios asequibles

Gambas, arroces, bacalao y solomillo forman la espina dorsal de la carta

**U**BICADO en uno de los lugares más emblemáticos de la ciudad, el restaurante Patio Herreriano, en su nueva etapa, ha apostado por ofrecer a los clientes «una cuidada cocina mediterránea», apunta su gerente, César Garrote.

La espina dorsal de la carta está compuesta por gambas, arroces, solomillo y bacalao, aunque «después, según la época, se ofrecerá un producto determinado. Cuando sea temporada de setas, las incluiremos en el menú, y lo mismo sucederá con la de caza. Pero, en cualquier caso, apostamos por mantener la calidad, a un precio asequible y que siempre pueda verse lo que el cliente come».

Como ha sido norma en los restaurantes de la familia Garrote, la calidad es su primera señal de identidad. De ahí que «contaremos con una excelente gamba cocida, además de arroces, elaborados de diferentes formas —un arroz negro, a banda, con verduras, ciego (se llama así porque todos los tropezones que lleva se pueden comer)—, a lo que hay que añadir una exquisita 'fideua'. Para elaborar estos platos, contamos con el mejor equipo de profesionales».

## Platos de siempre

Con el objeto de completar la carta, seguirán siendo fieles a los platos que les han dado prestigio y que siguen manteniendo en otros establecimientos. «Por eso vamos a ofrecer el solomillo, elaborado de dos maneras diferentes, del



Interior del restaurante Patio Herreriano. / ALFONSO E. CAÑO

mismo modo que tampoco dejaremos de lado nuestro bacalao confitado, que ha contado con una gran aceptación por parte de nuestros clientes. Además, a estos platos hay que añadir la cocina de temporada, concretamente nuestros carpaccios, bacalao, pato o solomillo de ternera y también de cerdo ibérico hojaldrado con melocotón».

Del mismo modo que van a cuidar al máximo la carta, harán lo propio con su amplia bodega y también con los puros, de modo que «incluso realizaremos alguna cata, ya que hay un sector creciente que demanda este tipo de cigarrillos», concluye César Garrote.

## Ampliación

La puesta en marcha del restaurante es solo una parte del negocio, ya que después del verano, los propietarios tienen pensado realizar una ampliación de la cocina con el objeto de poder afrontar con las máximas garantías los 'caterings' para las convenciones de empresa que se celebran en el Patio Herreriano. «Para ello, a partir de octubre realizaremos una fuerte inversión para montar la co-

cina industrial», apunta César Garrote.

Para dar un servicio eficiente al cliente, el horario del establecimiento es ininterrumpido. Y para mayor comodidad, hay una zona en la que se han instalado unos sofás, con la finalidad de que el cliente pueda esperar cómodamente a que su mesa esté preparada o tomarse un café o una copa para disfrutar de la sobremesa.

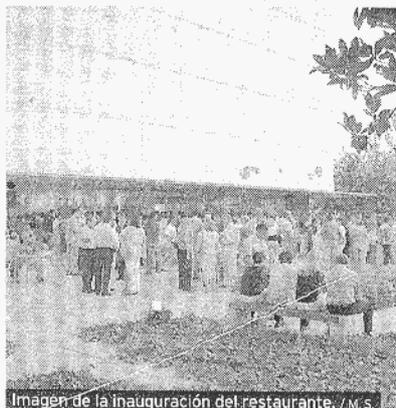


Imagen de la inauguración del restaurante. / M.S.

CA/STAFF

BUFFET / RESTAURANTE

## MUY-MUY ESPECIAL

PREMIAMOS TODOS LOS MESES A NUESTROS CLIENTES  
SERVICIO A DOMICILIO



RESTAURANTE

**Asiático**

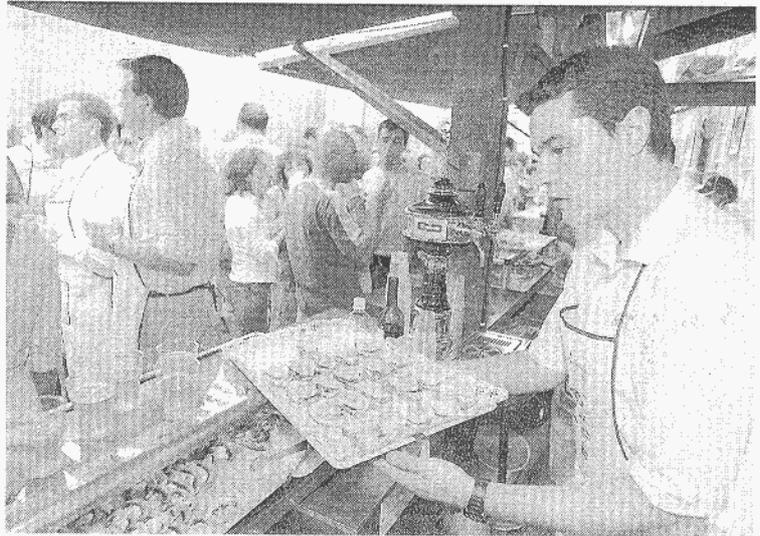
C/ Manuel Azaña, 22-24 // Parquesol

COMIDA JAPONESA  
Y ORIENTAL

RESERVE SU MESA  
983 342 276

## sumario

El Patio Herreriano apuesta por la calidad a unos precios asequibles.	3	El Surco ofrece un menú especial a las parejas con una variedad de sabores.	15
Un paseo gastronómico por el centro comercial VallSur.	4	INTERCONTROL y la solución para los problemas de abastecimiento de agua.	16
Paté y pimientos rellenos de perdiz roja de Perdicampo.	6	Frutos Villar, una bodega familiar que apuesta por la calidad.	17
Bodegas Pingón y sus caldos de prestigio.	8	La comida tradicional en el Hotel Torre de Silla.	18
El restaurante Chino-Oriental de Parkesol renueva su carta.	9	El restaurante La Goya tiene en la caza su plato estrella.	19
Entrevista a Demetrio García de la Insua, maître del restaurante El Huevo.	10	El Rincón de Antonio y sus nuevos platos.	20
El placer de la comida asiática en el restaurante de Manuel Azaña.	11	Compañía de Vinos, los mejores caldos a precios razonables.	21
Bodegas Reyes se consolida entre los grandes de Ribera del Duero.	12	La Taberna del Caballo de Troya.	22
La Viña de Patxi renueva su vajilla y mantería, un detalle de buen gusto.	14	Condado de Haza, en el corazón de la Ribera del Duero, propiedad de Alejandro Fernández.	23



Un camarero muestra los pinchos del día en una caseta del centro de la ciudad. / EL NORTE

# La fiesta continúa en la calle

Las bandas de música animan e invitan a todos los ciudadanos a que se sumen a las jornadas festivas

Este año se han creado dos nuevas zonas en la Feria de Calle: en la Rubia y en el Paseo de Zorrilla

**La Goya**

Restaurante  
Crea fundado en 1902



Diferente por fuera...  
y por dentro.

Teléfono 983 340 023 / Puente Colgante, 79

**V**ALLADOLID continúa de fiesta, y los vecinos la viven en la calle, gracias, entre otras cosas, a la sexta edición de la Feria de Día, un acontecimiento que este año ha llegado cargado de novedades.

La más importante de ellas es la presencia de bandas de música 'dixie', que animan con sus interpretaciones e invitan con su música a que todo el mundo se sume a la fiesta.

Dos son las actividades que forman la Feria de Día. Por un lado, la Feria en la Calle, que afronta su sexta edición con la participación de 182 establecimientos, repartidos por toda la ciudad. La mayor participación de este año (180 casetas en 2003) supondrá la creación de dos nuevas zonas, en el barrio de La Rubia (junto al Matadero) y en el Paseo de Zorrilla, a la altura del antiguo hostel Lucense.

Por otro lado, el 'Tapeo de Interior' alcanza este año la cifra de 60 establecimientos y se consolida como uno de los principales atractivos de la Feria de Día, ofreciendo al público dentro de los bares la oferta de tapa y bebida al precio de dos euros, precio idéntico al de las casetas de la calle. De esta forma, el cliente puede realizar una ruta gastronómica inolvidable degustando extraordinarias elaboraciones culinarias y los vinos de la provincia.

### Profesionalidad

A partir de hoy, y hasta el próximo domingo, el horario de

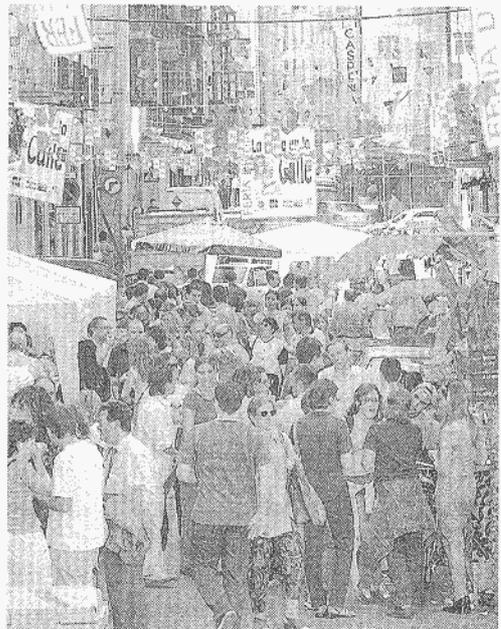


Imagen que muestra el gran éxito de la Feria de Día. / EL NORTE

atención a los clientes será de 12.00 a 0.30 horas en una Feria de Día que ha ganado prestigio gracias a la profesionalidad de los hosteleros y al estricto cumplimiento de todas las normas higiénicas, sanitarias y laborales. Así, las aproximadamente 1.200 personas que están trabajando en la feria tienen su con-

trato en regla y su alta en la Seguridad Social.

Mientras tanto, el 'Lorencito', el combinado de vino blanco con Seven Up, ha sido de nuevo la bebida estrella de la Feria de Día, un licor creado especialmente para la ocasión y que concede un toque original y de sabor a estos festivos días.