

GASTRONOMÍA

Monte, el restaurante al que se va a ser feliz

El cocinero Xune Andrade dirige una de las propuestas gastronómicas más sorprendentes de Asturias

PAZ ÁLVAREZ
MADRID

Monte se encuentra en lo que era un antiguo chigre en la aldea asturiana de San Feliz, al lado de Lena, la localidad de origen del cocinero Xune Andrade, una de las promesas de la cocina del Principado. Tras haber trabajado en restaurantes como Casa Gerardo, El Celler de Can Roca, Quique Dacosta o en el SQD Meat-Point, que abrió el futbolista Julien Escudé en Madrid, decidió en 2019 inaugurar su propio negocio, cerca de los suyos, donde su familia regenta una carnicería.

Monte es un proyecto personal e intimista, tal y como asegura Andrade, en el que el entorno, la cultura y la tradición sirven como fuente de inspiración para el trabajo de cada temporada en el restaurante.

El local es pequeño, pero muy acogedor, con una agradable terraza, un salón con chimenea para reuniones privadas y una cocina abierta desde la que

el cocinero controla los fogones sin perder de vista lo que ocurre en la sala, que dirige la eficaz Delia Meigajero, encargada de asesorar en materia líquida, ya que cuenta con 60 referencias entre vinos, champanes y olorosos, así como de una cuidada selección de destilados, cócteles y macerados propios, incluido un vermú de elaboración propia.

La sostenibilidad, el respeto por el medio ambiente y una cuidada selección de agricultores, ganaderos y artesanos forman parte del ADN de la casa.

En el restaurante trabajan con dos menús, además de un brunch para grupos, sujetos a la temporalidad del producto: Paseo por el Monte (45 euros) y Ruta por el Monte (85 euros). Para comenzar, propone unos platos de bienvenida a base de mantequilla ahumada y cenizas, chorizo artesano, caldo de pita y brioche, a los que siguen unas croquetas de picadillo de manzana, un pote de castañas y aire de berza, y un salmón en guiso



Vista de la sala de Monte. Debajo, el chef Xune Andrade.



de patatas con costilla. En la propuesta más larga añade un cucurcho de steak tartar de xata rosa, una tosta de perdliz escabechada, un buñuelo de callos y unas fabes en consomé, y una albóndiga de vaca, manzana y perogourdime de pitu.

De postre, tarta de quesos asturianos. Atención a los panes artesanos que le sirve Fermento, la panadería de Marcos Granda.

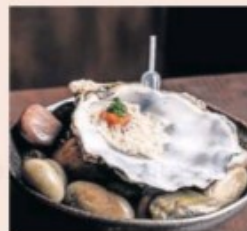
Monte: San Feliz (Asturias). Teléfono 985 593 089. www.montesanfeliz.com.



Salmón con guiso de costillas.



Buñuelo de callos.



Secuencia de ostra y tomate.



Cebolla, faba de mayo y frejoles.



Tosta de perdliz escabechada.



Tarta de quesos asturianos.

Con sentidos

► **Lo mejor de la añada.** Un grand vintage es una interpretación que realiza el sumiller a partir de una selección de los vinos más notables del año. En Moët & Chandon se hace desde 1842. El Grand Vintage 2013 se elabora con chardonnay (41%), pinot noir (38%) y meunier (21%). La fecha del degüelle es de 2020, y el periodo de envejecimiento es de siete años. De ligero tono dorado, con burbujas finas y persistentes, presenta notas otoñales de castañas asadas, frutos secos, miel, frutos concentrados, aromas de yodo, flores secas... En boca tiene acidez viva y estructura. Precio: 63 euros.



► **Mangalica.** El origen de Monte Nevado se remonta a una familia proveniente de las tierras altas de Segovia, zona de buenas condiciones climáticas para el curado de jamones. La marca rescata en España la raza de cerdos mangalica procedente de Hungría, declarado tesoro gastronómico por el Parlamento Europeo, y alimentados a base de maíz, trigo y pastos, y curados de forma natural en España. La paleta deshuesada tiene un color rojo intenso, vetado, con una grasa muy ligera y fluida. Precio: 92,70 euros.



► **Recién prensado.** Cortijo de Suerte Alta acaba de sacar al mercado la nueva cosecha de sus aceites más emblemáticos. Coupage Natural proviene de olivos centenarios y es complejo, armónico y equilibrado: la aceituna picuda le da una entrada dulce y aromas a hojas, la picual, un suave amargor y los aromas a tomatera, y la hojiblanca, el picante y los aromas a hierba cortada. El Picual en enero es un monovarietal representativo de Baena (Jaén) que se caracteriza por su amargor y picante. Precio: 39,60 euros.



► **De farmacia.** La Fórmula Antiedad de Luxmetique, la marca española de nutricosmética, tiene varias utilidades, además del rejuvenecimiento de la piel, como son la reducción de la flacidez facial y la profundidad de las arrugas, la disminución de la aparición de manchas en el rostro actuando en la jugosidad y tono de la piel, mejora de la firmeza de todo el cuerpo, aumenta el grosor del cabello y perfecciona la estructura de las uñas. Se recomienda el uso durante un mes para ver los efectos. Precio: 39,50 euros (15 viales).