

Menú degustación

Manuel Izquierdo Ruiz

Se dice que para llegar al corazón de un hombre el camino más corto es a través de su estómago y en mi opinión, con las mujeres es lo mismo, la única diferencia en el caso femenino es que la llave de ese destino está en sus ojos, a ellas no basta con quitarles el hambre, hay que vestir el trayecto con algo de ambientación.

En mi caso lo tenía muy claro, aquella chica me gustaba y me gustaba a rabiarse, ya habíamos salido antes varias veces y fue una delicia estar con ella y ella parecía también disfrutar de mi compañía, así que creí que era el momento de echar el resto y formalizar lo nuestro y para eso no se me ocurrió nada mejor que invitarla a una buena cena en un restaurante de moda, para así despejar con buena comida y ambiente selecto cualquier obstáculo hacia mi objetivo.

El restaurante cumplía con lo que aseguraba en su publicidad, un ambiente agradable, relajante y decorado con sencillez y buen gusto. Con la promesa de sorprenderla le explique qué cenaríamos una serie de platos ya predeterminados, en lo que habían dado en llamar “*Un Menú de Degustación Para Dos, Largo y Estrecho*”, vamos lo que se dice una ristra interminable de platos diferentes para compartir, en los que apenas había un bocado pero que sumados, además de saciar nuestro apetito, nos sorprenderían con la promesa de una miríada de sabores, texturas y presentaciones diferentes.

Un camarero nos acomodó en nuestra mesa y nos presentaron, si digo bien, nos presentaron, como si fueran dignos personajes, a los diferentes tipos de pan que podíamos elegir como acompañamiento a nuestra comida y lo mismo sucedió con los aceites. Al principio casi dudé si utilizar el cuchillo y el tenedor para catar el pan que alguien había amasado con auténtico esmero y los aceites que aparecían creando arabescos de distintos colores sobre el blanco fondo del plato no osé ni tocarlos para no romper la magia de sus formas delicadamente preparadas por alguna mano artística.

Miré a mi acompañante y vi una prometedora sonrisa iluminando su cara y así comenzó el desfile de platos servidos por un grupo de camareros que parecían sacados del Circo del Sol, ya que atendían la mesa con una especie de ballet perfectamente ensayado y que hacía que hasta el cambio de cubiertos fuera un hecho digno de aplauso, no hablemos ya del cambio de platos que eran presentados, ahora con toda la pompa y el boato que se merecían por un maestro de ceremonias que hacía las presentaciones con un tono quedo y pausado como si no quisiera perturbar los sentidos con el sonido de su voz y que siempre terminaba con un lacónico “*espero que lo disfruten*”, antes de desaparecer discretamente para que hiciéramos frente al bocado de ambrosía que nos esperaba finamente decorado en el centro de cada enorme e imaculadamente blanco plato.

Tras servirnos las bebidas abrió brecha en nuestro paladar una “*Bandada de Entrantes*” servidos en una losa de negra pizarra sobre la que se dispersaban, en un perfectamente estudiado desorden, pequeñas muestras de patés y quesos de diferentes tipos, aderezados con densas y aromáticas mermeladas con un equilibrado regusto entre lo dulce y lo ácido, además de pequeñas muestras de caviar y ahumados sobre primorosos y diminutos curruscos de algún tipo de pan crujiente y sazonado. Vi que mi compañera degustaba los conatos de queso pero que abandonaba a su suerte los demás bocados y por mucho que alabé su fino sabor no hubo manera, así que di buena cuenta de la “*bandada*” sin más contemplaciones.

Una vez liquidado el inicio le siguió una sucesión de platos con su correspondiente puesta en escena, que siempre nos daba que hablar entre bocado y bocado, uno tras otro fueron entrando en sociedad distintos manjares llenos de aromas, texturas y sabores plenos y sorprendentes. Mi memoria flaquea al intentar recordar con sus nombres y apellidos a tan ilustre familia, pero espero ser lo más fiel al recordar los “*Langostinos Rebozados en Coco Deshidratado*”, la sorprendente “*Cama de Vieiras al Aroma del Curry*”, el aromático “*Ibérico Flambeado*”, la vistosa “*Espuma de Remolacha con Huevas de Choco*” y el soberbio “*Bocado de Potro a la Páprika*”, que sólo son una muestra de algunos destacados entre tanto platillo ilustre y aunque escaso, delicioso.

Los olores evocadores del coco se mezclaban con la chispeante cayena y aunque en la batalla por saturar mis sentidos parecían imponerse con bravura los efluvios poderosos de la carne y las salsas densas y vibrantes, el regusto y la simplicidad del mar no llegaron nunca a rendirse y persistieron con una tozuda calma en el fondo de mi saturado paladar.

Pero algo no iba bien, la sonrisa de mi acompañante no dejó de brillar en su rostro, pero apenas la vi comer algo de los distintos platillos que asediaron nuestro apetito, acaso alguna de las patatas fritas crujientes por fuera y suaves por dentro cuyo regusto vivo y ligeramente ácido era una delicia, algo de las guarniciones de los platos principales y poco más. En el asalto a su corazón parecía que no había encontrado las armas adecuadas y sin embargo su sonrisa seguía brillando con generosidad en su cara y su actitud fue en todo momento agradable y cercana.

Por suerte al llegar los postres comprobé con tranquilidad que atacaba la “*Muselina de Albaricoque*” y la “*Mousse de Amapola a los Frutos Rojos*” con

deleite, parecía que no todo estaba perdido. De remate de faena nos obsequiaron con un chupito de vetusto y aromático brandy manchego de cien años. El licor llevaba en efecto concentrando su esencia durante mucho tiempo y en cuanto se le dio oportunidad se liberó de su cárcel haciendo volar su alma de alcohol teñida de briosos tonos a roble, a pesar de sus años aquel anciano espirituoso pronto ahogó con su vuelo a los demás aromas y sabores de la comida y nos transportó por un instante de silencio y evocación a su bodega tranquila de origen, al tonel de noble madera que le dio forma y alas para hacer soñar a todo aquel que lo degustara.

Sin duda el efecto del traicionero brandy me dio bríos para preguntarle a mi acompañante si tenía algún problema, ya que apenas había probado algún bocado de la comida y ella con la sinceridad que da el efecto del alcohol sólo entonces se atrevió a decir que la velada había sido estupenda, pero que ya que era vegetariana la próxima vez elegiría ella el restaurante.
