

ALAMEDA

cocina y parrilla

En *El Alameda*, como se le conoce entre sus clientes habituales, se hace una **cocina tradicional, honesta y en constante renovación**, que por encima de todo respeta al máximo las cualidades de una **cuidadísima selección de la materia prima**. La calidad del producto, un servicio exclusivo y familiar, y la dedicación constante durante más de 25 años son los cimientos de esta famosa casa de comidas de La Rioja Alta. En 1988 este restaurante abrió sus puertas tímidamente en la plaza de un pequeño pueblo, para convertirse casi 30 años después en **uno de los restaurantes más queridos y reconocidos del Norte de España**.

Se encuentra estratégicamente situado **en el corazón de La Rioja, en el pueblo de Fuenmayor**, a tan solo 12 km de Logroño. Además, está rodeado por numerosas bodegas de fama internacional y por localidades vecinas de gran interés turístico y vinícola como Elciego, Laguardia, Briones o Haro.

El edificio, de piedra y ladrillo antiguo, tiene una capacidad para 70 personas, distribuidas en dos comedores independientes, ambos con luz natural, y en un ambiente acogedor y familiar.

LA COCINA Y LA IMPORTANCIA DEL PRODUCTO

Su **cocina riojana** se caracteriza por la alta calidad de sus productos y su cuidada elaboración. Una **cocina de mercado en la que cada día se seleccionan con mucha exigencia el género con el que se trabaja**. Además, como no podría ser de otra forma, aprovechan su excelente ubicación y la rica producción de su entorno, respetando la temporada de todos los productos autóctonos..

Se busca traer a nuestros días la cocina tradicional de la zona, con un concepto más renovado y actual, pero sin que esta búsqueda reste calidad a la materia prima que tratan.

Uno de sus secretos confesables es ser más que exigentes con todo sus proveedores. A todos se les pide **la excelencia en la materia prima** que les sirven: carnes, pescados, verduras.... Sus proveedores son una parte importantísima del éxito del restaurante. A partir de ahí se intenta siempre respetar al máximo la calidad de sus productos a la hora de cocinarlos.

El **respeto al producto significa también respetar su estacionalidad**. De esta forma se consigue consumirlo en su momento óptimo y no interferir en los ciclos naturales de su producción. Existen algunos productos que son especialmente sensibles a estos tiempos y es en ellos dónde se tiene un mayor cuidado. Son **productos como la trufa negra, las setas y los hongos, el txipirón, la kokotxa o toda la verdura procedente de la Huerta Riojana y de la Ribera del Ebro**. La mayor parte del año se ofrecen, numerosas opciones a elegir fuera de carta con todos estos productos de temporada.

ALAMEDA

cocina y parrilla

LA PARRILLA Y LA CHULETA DEL ALAMEDA

El asador del Alameda se ha convertido en un pilar básico de su cocina. Poco a poco ha ido ganando terreno hasta hacerse con un hueco muy importante de la carta. Por su parrilla pasan las mejores carnes y pescados que traen de tierras gallegas y del Cantábrico. De esta caja mágica de fuego, que cada mañana ponen a funcionar a la vista de sus clientes, saldrán platos tan emblemáticos como su Rodaballo salvaje a la parrilla o su reconocido y premiado Chuletón, entre los mejores del país.

La Chuleta merece un capítulo aparte. Muchos de sus clientes viajan desde fuera de La Rioja solo para probarla. Gracias a las palabras de varios expertos gastronómicos y de sus clientes de siempre se ha convertido en el plato estrella del restaurante.

No hay secretos, solo comprar el mejor producto y tratarlo con máximo respeto. La mejor carne de vaca vieja gallega es madurada en cámara unos 15/20 días; luego es atemperada y asada en carbón vegetal de encina de alta calidad, sobre una parrilla con cierto grado de inclinación. El resto lo pone la buena y experta mano del parrillero.

ESTHER Y TOMÁS

El binomio perfecto. Un carismático matrimonio que ha hecho de su trabajo su vida.

Esther es el alma del restaurante. Ella es quien capitanea la cocina y quien aporta la innovación a todos sus platos. Su sensibilidad, intuición y altísimo grado de auto-exigencia y perfección se muestran en todos sus platos: sus sabrosos guisos, sus meticulosos fondos y salsas, sus famosísimas croquetas de Ibérico, la elegancia de su casquería riojana o la impecable hechura de las verduras riojanas que trabaja con devoción y respeto.

Tomás se encarga de la parte del asador. Todos los pescados y las carnes que pasan por su parrilla tienen que pasar antes por un examen de calidad exhaustivo que él mismo hace cada mañana. Con buen ojo y mejor paladar, da luz verde a todos los productos que entran en sus cocinas. Gracias a su obsesión por tener la mejor carne y a su propio método de asado ha conseguido, según los expertos, servir una de las mejores chuletas de España.