

## A Tafona, bocados ligeros y cromáticos

La cocina entusiasta y asequible de Lucía Freitas y Nacho Tierno en Santiago de Compostela

JOSÉ CARLOS CAPEL | 7 AGO 2015 - 00:00 CEST

Archivado en: Crítica restaurantes Santiago de Compostela Viajes Restaurantes Provincia A Coruña Restauración Galicia Hostelería España  
Ofertas turísticas Turismo



Salón del restaurante A Tafona, en Santiago de Compostela. / ÓSCAR CORRAL

Con un entusiasmo encomiable, los cocineros gallegos Lucía Freitas y Nacho Tierno continúan consolidando este céntrico restaurante situado en un caserón de piedra que data de 1920. Cada vez con más desparpajo ensamblan a cuatro manos conceptos contemporáneos con recetas e ingredientes fetiche de la despensa gallega.

A la calidad de las materias primas que adquieren en el contiguo

### Puntuación: 7

Pan	8
Café	7
Bodega	6,5
Aseos	6,5
Ambiente	7
Servicio	7
Cocina	7
Postres	7

mercado de abastos se suman las verduras, flores, legumbres, brotes, frutillas y hortalizas que Freitas recolecta en su propio huerto, cercano a Santiago. “Me educaron en un huerto y crecí entre hortalizas, las siento como propias”, afirma. Si su menú de mediodía, al precio de una casa de comidas (15 euros), les procura una clientela fiel, los concursos de tapas de la ciudad que han ganado en reiteradas ocasiones dispensan al local una popularidad merecida.

Es significativo que con una de sus recetas triunfadoras, la papada de cerdo con cigalas al limón, Freitas se acabe de clasificar también para la final del concurso Cocinero del Año. A Tafona es un restaurante aupado por el afán de superación en el que confluyen factores positivos.



El pan está firmado por Eladio Pazos (Panadería Divina), uno de los mejores profesionales de Galicia; la sala corre a cargo de Fran Muñiz, que durante tres años se ocupó en Madrid del restaurante de Ramón Freixa; la lista de vinos ha mejorado, y los postres, que obligan a dejar un hueco, constituyen una de las especialidades de Lucía, discípula de Jordi Butron (Espai Sucre) y de Jordi Roca. Da igual elegir a la carta o seguir las pautas de sus generosos menús, en todos los casos se disfruta de bocados ligeros, creativos y muy cromáticos.



Los 'chefs' Lucía Freitas y Nacho Tierno, en A Tafona. /  
ÓSCAR CORRAL

En la sopa fría de zanahorias y naranja se echan en falta contrapuntos ácidos; convence la royal de fuagrás con peras y trufas de verano; es agradable el ceviche de vieira y armoniosos los mejillones en escabeche de cítricos con rebozuelos. Delicado el ravioli de buey de mar con lima kaffir y vistosa la ensalada de bonito de Burela con ajo blanco y fresitas que ahogan, en parte, al

propio pescado.

La potencia del sabor retorna con unos lomos de sardinas asados a la crema de pimientos de Padrón. Y la elegancia con un taco de merluza con pochas y alga codium. Al final, ni desmerecen ni convencen las mollejas con cigalas, un mar y montaña complicado. Los postres (pasión, mango y rosas; nuestro chocolate) superan las expectativas iniciales.