

**EL PAIS**

## Elegantes sabores mallorquines

**Bala Roja** ● El nuevo y prometedor restaurante del hotel Es Príncipe, en el centro histórico de Palma de Mallorca

6,5

● **Dirección:** Bala Roja, 1. Palma de Mallorca ● **Teléfono:** 971 72 00 00  
● **Cierra:** domingos y lunes, y todos los días al mediodía ● **Precio:** entre 70 y 90 euros por persona. Menús, 56 y 74 euros. Calamar en su tinta, 17 euros. Guisantes frescos con pularda y caviar, 22 euros. Presa de cerdo negro con crema de almendras, 24 euros. Cereza con cerveza al cacao con miel y trufa, 8 euros.

POR JOSÉ CARLOS CAPEL

Después de su apertura, el hotel familiar Es Príncipe, en el centro histórico de Palma, insiste en hacer realidad sus aspiraciones gastronómicas. El propósito es convertirse en un hotel *gourmet* que se sumaría a los pocos de este rango que existen en España. Una consigna con la que se identifica su restaurante Bala Roja que bajo la dirección del cocinero Andreu Genestra —a su vez gestor del hotel y restaurante Predi Son Jaumell (con una estrella Michelin en Campdepeira)— acaba de iniciar una prometedora trayectoria. En calidad de cocinero

ejerce Felip Moreno; como director de sala, David Díaz, y en funciones de sumiller, Giuseppe Juhe. Un equipo joven que es el responsable del nivel que ha alcanzado en poco tiempo.

No existe carta, pero como si la hubiera. Los comensales pueden escoger platos sueltos de sus dos menús, que se tarifican de manera independiente. Algo equivalente a una oferta de sentido inverso que resuelve la aburrida confrontación menús / carta. Sus recetas, contemporáneas, elaboradas a partir de productos locales, se inspiran en armonías que basculan entre la Península y Mallorca. Nada de riesgos con las gambas, las langostas y calamares mallorquines, aparte del cordero y el cerdo negro. Ninguno de sus aperitivos, poco estimulantes (Gilda de coliflor con hígado de rape; bizcocho de frito mallorquín con cordero; merengue de olivas *trencadas*), ayudan a presagiar el equilibrio de lo que sigue. Convince el cóctel vegetal, suerte de ensalada cítrica y líquida, y desconcierta, en parte, el finísimo consomé de chirivía con gambas y masa madre, trilogía discutible.

A partir de ese punto el menú sube de tono. Deliciosa la langosta con alcáparas sobre una crema ácida de arroz fermentado hervido en agua de mar; delicados los guisantes sobre timbal



de pularda con caviar, y succulento el calamar a la brasa con jugo ahumado de berros a la salsa holandesa. Por el contrario, en el *suquet* de congrio con cigala, está de más el fuagrás que acompaña al mojo de tamarindo. Queda para el final la presa de cerdo negro con crema de almendras, contraste de texturas y sabores dulces y salados. Parte del comedor de Bala Roja,

que alberga 13 mesas, se asienta sobre una curtiduría de la época romana, junto a la muralla, cuyas fosas resultan visibles a través del suelo acristalado. Merece la pena reservar frente a la mesa de pase en la que Felip Moreno remata sus platos. Y no pasar por alto los combinados del *bartender* Andreu Genestra, en la contigua coctelería Gremium.

**Pescado de roca con bulbo de hinojo y praliné marino, del restaurante Bala Roja, en Palma de Mallorca.**



### Valoración

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

## Despertar y descubrir los Arribes del Duero

**El Brasilerero** ● Una posada de sillería indiana en la villa salmantina de Saucelle

6

● **Categoría:** posada real ● **Dirección:** Ermita de San Lorenzo, Saucelle, Salamanca ● **Teléfono:** 923 08 29 89 y 693 61 74 68 ● **Web:** casabrasilerero.com  
● **Instalaciones:** jardín, terraza, sala de exposiciones, restaurante ● **Habitaciones:** 8 dobles, 1 *suite* ● **Servicios:** una habitación adaptada para discapacitados; animales domésticos prohibidos  
● **Precios:** desde 55 euros la doble, IVA incluido; desayuno, 5 euros, IVA incluido.

POR FERNANDO GALLARDO

Como golpes de mar en una playa extraña añoraba mi Saucelle natal y regresé para levantar esta casa, donde poder finalmente descansar. Con estas emotivas palabras, Tomás Perera Andrade inauguraba una época en la España de principios del siglo XX marcada por el retorno de aquellos emigrantes que "hicieron las Américas" y

se convirtieron en los nuevos caciques locales a golpe, no de mar, sino de la fortuna lograda allende éste. En el caso de El Brasilerero, nacido en 1853 en el seno de una humilde familia saucellana, su vuelta de Brasil en 1890 significó el relanzamiento económico de este municipio del parque natural de los Arribes del Duero, en cuyo altopiano se hizo construir una mansión de cantería con sillares de granito y tres ejes verticales de fachada. A su muerte, en 1932, pasó a sus herederos, que, no pudiendo afrontar el mantenimiento del edificio, decidieron su venta al Ayuntamiento. En 2011 se resolvió convertirlo en una posada real de Castilla y León.

Salvada la verja de acceso, diseñada según los cánones portugueses, aparece a la izquierda un cómodo mostrador de recepción y un pequeño vestíbulo lineal que precede a una terraza y un jardín. Al fondo, a la derecha, se ha habilitado el comedor, cuya gestión se rige por una contabilidad aparte. La calidad del ambiente es alta. Tanto como la amabilidad de sus responsables, a cuyo frente se encuentra Ángela Notario.



La posada real El Brasilerero, en Saucelle (Salamanca).

En el mismo edificio se localiza la oficina de turismo de la villa, así como el centro BTT que alquila bicicletas a todo aquel que desee emprender una excursión por los Arribes del Duero. El G14 pasa cerca, por si acaso los sende-

ristas quieren emprender esta exigente excursión de montaña.

Agua Santa, Espadacinta, Lavanderas, La Jana, La Arena, El Sierro, El Llano, El Tambor de las Brujas... Nueve habitaciones resultan sencillas y buen gusto, con sillares a la vista y ventanas de cuadrantes abiertas a la luz. Sin duda, El Brasilerero es la más amplia y con mejores vistas, como corresponde a la categorización de una *suite*. Está dividida en tres secciones, una con sofá, la alcaoba con cama de matrimonio y la cocina. Aparte están el cuarto de baño y otro dormitorio pequeño con dos camas individuales.

Antes de partir conviene visitar la salita de exposiciones, donde la posada habla por los fotógrafos que en tiempos del brasileño retrataron la vida de Saucelle y la comarca de Vitigudino.



### Valoración

Arquitectura	7
Decoración	5
Mantenimiento	7
Confortabilidad	6
Aseos	5
Ambiente	6
Desayuno	5
Atención	8
Tranquilidad	7
Instalaciones	5