

Txema Soria



Joseba Fiestras

¿Quieres comer o cenar gratis en Taberna Herrerías? Envíanos tus planes a través de www.elcorreodigital.com



La imponente bodega destaca en el comedor y advierte de la variedad de caldos. / Ratael Lafuente

Una mesa como antaño

Joseba Fiestras

En la esquina entre las calles Herrerías y San Bartolomé se ha rehabilitado un palacio del siglo XVII, un formidable caserón que acoge desde hace ya un tiempo el restaurante Taberna de Herrerías. Carlos Sáenz está al frente del negocio, un comedor agradable y acogedor que apuesta por la cocina tradicional. Él y su hermano Eduardo llevan a cabo un excelente trabajo de cara al público mientras su madre, Asunción Duarte, atiende con mimo los fogones. Pasan de modas y minimalismos: en Herrerías se almuerza como antaño, basando sus platos en la cocina riojana tradicional. Platos de cuchara, guisos para chuparse los dedos... «Está mal que yo lo diga, pero mi madre guisa muy bien», explica Carlos.

Y no le falta razón. Asunción domina el arte culinario bordando los platos de

toda la vida, pero además es una cocinera que se hace querer. Se lamentarán si dejan pasar la oportunidad de probar sus verduras de temporada, la mano que tiene con el bacalao o cual-

Una bodega especial

Carlos Sáenz es enólogo, por lo que la carta de vinos está cuidada. Se confiesa un gran defensor de los caldos de Rioja, aunque su bodega incluye propuestas llegadas de Francia y del otro lado del océano. Poseen una cava climatizada de 3.000 botellas, y el comensal sabe que está muy bien asesorado a la hora de maridar la comida con el vino. Cientos de referencias pueblan su carta y, en ocasiones, es mejor dejarse orientar.

quiera de sus postres caseros (sobre todo la torrija con helado). Y todo casa con el entorno, también vetusto pero completamente renovado, para que el comensal se sienta bien a gusto.

Sus propietarios tienen muy claras sus señas de identidad. «Aquí vamos de frente. Nos gusta que las personas que acuden a nuestro restaurante sepan que éste es un sitio donde pueden degustar unos buenos caparrones, las pochas de toda la vida y un provechoso chuletón», sostiene Carlos. Vamos, que de aquí nadie se marcha con hambre. La chuleta de vaca es su especialidad, y han incorporado en las cocinas un horno de carbón y otro para las brasas de cara a tener más opciones en el futuro. Lo mejor de todo es que su carta es perfectamente admisible para cualquier economía y eso, estando los tiempos como están, es de agradecer. ■

Taberna de Herrerías Logroño

Dirección Herrerías, 24. **Teléfono** 94124100. **Precio** 45 €. **Cierra** Domingos y festivos. **No perderse** Los caparrones de la señora Asunción.