

Restaurante María Luisa (Hotel Mercer 5* GL) en Sevilla



Fernando Huidobro
11/4/2017 [Comentarios](#)

El sevillano **Rafa Zafra** (de **Estimar**, Barcelona) aterriza de nuevo en su ciudad tras muchos años de vida laboral bulliniana con un concepto diferente, atractivo y sugerente.



Y lo hace en una imponente Casa Palacio rehabilitada como hotel, un proyecto del estudio Cruz&Ortiz. La cena (el restaurante abre solo por la noche) transcurre en dos ambientes. Primero, el bar, coqueto, elegante y distendido, donde prima una coctelería bien planteada y con un toque andaluz y donde, de manera informal y divertida, se remeda una barra sevillana tomando, primero de pie y luego sentados en mesitas, un variado de tapas recreadas del acervo habitual sevillano. Un tapeo muy torero. Olé! Segundo, el comedor. Una sala pequeña y acogedora, también sobria y elegante, para menos de veinte comensales. Allí se sirve una carta de forma muy original, útil y oportuna para el cliente, quien puede elegir lo que prefiera entre un listado de platos en el número que desee, pues el precio dependerá de su ambición, hambre y bolsillo. Cada uno elabora su propio menú, con distinto precio, según número de platos seleccionados, todos al mismo coste. Es decir, una mezcla entre menú fijo y carta muy, muy acertada.

El tipo de oferta gastronómica es de corte actual y avanzado en las hechuras y técnicas culinarias, al recrear con sumo gusto unas recetas de corte clásico. Internacional y burgués propios de los grandes y buenos restaurante del s. XX. Los productos que se trabajan son "de glamour": espárragos blancos, cangrejo real, lubina, bogavante, carne roja seleccionada, cigalitas, gambas, etc.

La estética es impecable y sobresaliente. Se ha escogido una vajilla apropiada y bella que acompaña idealmente el tipo de comida elegido y que también recupera el servicio a la rusa típico de entonces pero adaptado a nuestros días. Se comparten platos entre dos comensales (o más si se quiere) pues el producto se sirve entero y en abundante cantidad acompañado de guarniciones y salsa, también según aquella usanza. Puede ponerse al centro o ser emplazado y servido por los camareros.

Los sabores son por tanto reconocibles plenamente, al menos por un vejete comilón como yo, y las salsas ocupan un lugar preeminente, siendo lo que actualiza las recetas originales de manera muy adecuada y sabrosa: ¡¡¡Ahhh las salsas!!!

Los precios son comidos y más que adecuados para este ofertón de lujo tan original, bello y bien traído concepto de Cocina Clásica Sabrosa puesta al día con mucho buen gusto, buena factura y divertimento.

Buscar

SNACKS

Redacción | 11/04/2017



Bodegas Las Virtudes lanza su primer blanco semidulce

Bodegas las Virtudes aprovecha que llega el buen tiempo para presentar s...

Redacción | 10/04/2017



¿Última oportunidad para concursar en el S. Pellegrino Young Chef?

Solo hasta el 30 de abril permanecerán abiertas las inscripciones para p...

Redacción | 10/04/2017



¿La mejor tapa de Cataluña? Gastrimargia del Tastet del Reng d...

Ayer se celebró la final de la tercera edición de la Tapa de l'Any, en S...



Tweets by [@7canibales](#)



7canibales
[@7canibales](#)

Rafa Zafra revoluciona Sevilla con un concepto distinto, atractivo y sugerente. Por [@FHuidobroRein](#). goo.gl/wxA15t

