

Manolo Xantana

GASTROIGNOMINIA 2.0

« [Villa 50: La Alegría de la Huerta.](#)
[Adivinanza carnavalesca](#) »

Lluerna: Trufados y Felices.

Esplendoroso regreso al Lluerna para degustar su magnífica cocina invernal, en compañía de unos muy buenos amigos.

Aprovechando que el calendario nos sitúa en pleno esplendor de la temporada trufera, pactamos un menú a medida centrado en la trufa y la caza. 100% placer gastronómico, digno del más exquisito gourmet, con el que apostamos que hubiese disfrutado el mismísimo y malogrado Santamaría; Santi Ficado sea su nombre...

Comenzamos con el “**mojito sólido**” que va camino de convertirse en un aperitivo clásico de la casa. Se trata de un taco de melón infiltrado con ron y limón; lo encontré más rico y pulido, si cabe, que en la ocasión anterior. Su ligero toque ácido y refrescante lo hace ideal para despertar las papilas gustativas y prepararlas para el festival.



Antes, ya habíamos despertado las “pupilas” gustativas, ya que en el centro de la mesa, nos esperaba una generosa cesta con trufas. Interesante poder verlas, tocarlas y olerlas de modo que todos los sentidos participen de la experiencia; nos propusieron incluso si queríamos escoger alguna pieza en especial para la preparación de los platos, tarea que delegamos con total confianza en las manos expertas de Víctor, que de eso sabe mucho más que nosotros.

Empezamos la orgía trufera con las **Gambas a la cardinale**, unas gambas en su punto, con un suave sofrito y coronadas con trufa rallada. Un buen inicio aunque no fue el plato que más recordamos... seguramente ningún pescado o criatura marina consiga pegar tan bien con la trufa como las carnes.



Y de un plato mítico a otro legendario, la **Liebre a la Royale**, igualmente magnífica, plena de sabor pero sin ser excesivamente fuerte como a veces ocurre con este clásico. Interesante el acompañamiento (ravioli de remolacha relleno de yogur trufado). Ambos platos son de libro y muestran el depurado dominio de las técnicas clásicas por parte del cocinero. Chapeau!



Afinadísimo el **surtido de quesos**, gentileza de la casa., acompañados tan solo por una discreta (en el buen sentido de la palabra) confitura de higos, sin florituras ni preparaciones extrañas, como debe de ser, pues los quesos hay que comerlos con pan (blanco rústico y de pipas, ambos en hogaza y excelentes)



Acabamos el festival con una **torrija** de Santa Teresa con yema quemada, acompañada de un **ESPECTACULAR helado de trufa**, a ver si se animan los de la Frigo y lo vemos alguna temporada en los quioscos... Por si nos habíamos olvidado de la trufa acabamos el menú del mejor modo posible. Que rico estaba!!!



Poco más se puede añadir a lo comentado. Un menú por y para el disfrute... que nos permitió conocer un nuevo registro de este pequeño gran restaurante que no deja de sorprendernos. Ya estamos pensando en la próxima visita!