

Estás en: Vizcaya - El Correo.com &gt; Noticias Ocio &gt; Noticias Gastronomía

GPS Gastronomía

GASTRONOMÍA EL GOURMET

## Restaurante D'Berto (O Grove. Pontevedra). Marisco descomunal

24.02.10 - David de Jorge



David de Jorge

Vota 5 votos ★★★★★

Imprimir Enviar Rectificar

### Restaurante D'Berto O Grove (Pontevedra)

**Dirección:** Teniente Domínguez, 84.**Teléfono:** 986 733 447.**Web:**  
[www.dberto.com/](http://www.dberto.com/)

Uno de los espectaculares centollos. / Lobo Altuna.

### Guía de críticas gastronómicas por provincia>>

Cuatro días en Galicia dan para mucho y lo pasas pipa. Si llegan en coche, les lanzo planes que deben considerar: visiten al chef Flavio Morganti, escápanse a dormir a Allariz y recorran sus callejuelas siguiendo el rastro de Romasanta, un sanguinario hombre lobo que allá estuvo encarcelado. Dirijan sus pasos a Santiago de Compostela y paseen por calles y plazas, mójense bajo la lluvia y disfruten en Casa Marcelo como príncipes. Eso sí, cuando pretendan comer marisco, los chefs le guiarán hasta Marisol y Berto Domínguez García, hermanos atómicos que pilotan en O Grove un restaurante de materia prima jurásica. No darán crédito del tamaño de los bichos que bucean en su piscina, ¡madre mía!

Luce fachada discreta y ofrece una empanada de aperitivo que rompe la pana: acomoda en su seno centollas, percebes, zamburiñas o xoubas, pequeñas sardinas purificadas por un sofrito de cebolla y tomate, con toque preciso de perejil, ajo, vino blanco y fuego vivo para despachar el cocimiento en el horno. Si como dice Jean François Revel, la cocina contemporánea se caracteriza por la conquista del aire y la domesticación de los aromas naturales, estoy seguro de que Carème, Gouffé o Escoffier apreciarían un buen pedazo de este monumento.

Sabrán que Diógenes rechazaba el fuego como principio de la civilización y se alimentaba de productos crudos, así que en esta casa lo pasaría teta. Sin embargo, comía ostras, berberechos, almejas o mejillones. Si probara los moluscos de la tasca de O Grove vería luces de colores, pues son de don Laureano Oubiña y surgen de la Ría de Arousa.

### Llegar sanos al postre

¿Ansían comer un buen centollo? No esperen, que la vida es breve. Hinquen la piñata a un buen macho de tres kilos, que es la talla y el sexo preferido por el patrón y los pescadores de la zona. Sí, no tienen huevas y es pena, pero el sabor de su carne es superior y las cracas de su concha indescriptibles sorbidas con cuchara. Si les queda jugo en el fondo, úntenlo con la hogaza de la casa, elaborada en la panadería chanca de la vecina localidad de Dena.

Rematen con un buen pescado a la brasa, unas egalas de mero asadas a la espalda con sus grelos y sus patacas, pero sepan que pasarán ante sus ojos cigalas de medio kilo, nécoras de cuatrocientos gramos, bogavantes tamaño 'Godzilla', camarones, lubinas, merluzas, sanmartiños, sargos, palometas, rubios o corujos. Hay pulpo a la brasa, pero sean cuidadosos, pues Diógenes se enfrentó a un perro para arrancarle de las fauces un pulpo crudo y el animal lo mató, aunque otras fuentes dicen que ganó en la lucha y que, tras comerlo crudo, murió de una espantosa indigestión rodeado por muchos de sus discípulos.

En D'Berto no correrán mayor riesgo que el de no llegar sanos a los postres: se perderían filloas rellenas, mousse de queso de tetilla con compota de manzana y las cañas fritas 'do Cerviño'.