

30  
Ago  
2010

## d'Berto, el mejor restaurante de producto de Galicia

Etiquetas: [Galicia](#) · [Gastronomía](#) · [marisco](#) · [Viajes](#) · [Vinos](#)

Me gusta { 3

Twitter { 0

11 Comentarios

Es una de las mejores experiencias que he tenido en los últimos tiempos. Os hablo de un restaurante de auténtico culto para los que rinden pleitesía al producto, al mejor producto (d' Berto. c/ Teniente Domínguez, 84. O' Grove. 986 733 447. [www.dberto.com](http://www.dberto.com)). D' Berto es un auténtico templo especializado en mariscos y pescados, pero como reza su lema "de gran tamaño". Para mí no hay duda. Estamos ante el mejor restaurante de producto de toda Galicia.



Los artífices de este milagro gastronómico son Alberto Domingo, Berto para todo el mundo y su hermana Marisol. La obsesión de Berto por el producto le ha llevado a hacerse acreedor de los mejores mariscos y pescados que arriban en los barcos a las lonjas gallegas, fundamentalmente las de Ribeira, Grove, Vigo y Marín. Su máxima es conseguir el mejor producto autóctono, nada de importación tan al uso, y no estropearlo en la manipulación que siempre conlleva cocinarlo, pero de eso se encarga Marisol en la cocina.

Berto y Marisol ejemplifican a la perfección el negocio tradicional. Su sabiduría les viene de largo. Su abuela y su madre fueron unas excelentes cocineras y de ellas aprendieron a dar sus primeros pasos contagiados por la verdad de esas prácticas culinarias de antaño. Hace 21 años Berto, junto a su madre montó una churrasería en O' Grove, al negocio que giró años después para especializarse en pescado y mariscos, se unió Marisol.

Berto atiende la sala, asesora al cliente con el mejor producto que tiene, teniendo siempre en cuenta la época mejor para apreciar el sabor de cada marisco o cada pescado. En estos tiempos en los que proliferan los congelados y el pescado y marisco de piscifactoría, Berto reivindica el producto, salvaje, fresco y autóctono, el mejor producto. Es asombroso el tamaño de las cigalas, de los percebes o de los berberechos. Aquí le podéis ver con unas cigalas descomunales.



Hablé mucho con Berto y su hermana. Me mostró su preocupación por la extrema y creciente dificultad por conseguir mariscos y pescados de gran tamaño y calidad. Es un apasionado defensor del mar y reivindica las vedas que muchas veces o no existen o si las hay no se respetan del todo. El conoce a la perfección los tiempos de reproducción. Por eso cuando no se debería pescar un determinado pescado o marisco, sencillamente no lo ofrece en su carta. Fue memorable escucharle hablar de las diferencias que hay entre una lubina pescada con anzuelo, tersa y con la carne prieta, a otra que ha sido pescada con la red. Me impresionó saber que en la zona del Cantil, consigue cigalas de casi medio kilo que se pescan a 700 metros de profundidad. Habla apasionadamente del percebe, grueso como un dedo pulgar, que sólo él consigue en Cedeira.



Contagiado por su sabiduría me deje aconsejar para la memorable cena. Comenzamos por una deliciosa empanada de vieira, con una masa finísima. Después me ofreció unos increíbles santiaguíños, un marisco rara avis, cada vez más escasos.

#### CALENDARIO

Septiembre 2014

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Selecciona un mes y un año

[Ver todos](#)



Jamás probé unos percebes como los que me ofreció a continuación. ¡Que tamaño!, ¡que sabor!. Percebes del Roncudo. Su honestidad le llevó a reconocer que no es esta la mejor época para tomarlos plenos de sabor. Y yo me pregunto, ¿como será en el momento oportuno?.



Si grandes eran los percebes, que deciros de los berberechos. Nunca había visto unos berberechos del tamaño de los que me ofreció. Lo mismo os puedo decir de las almejas. El pulcro trabajo de Marisol en los fogones, hace que berberechos y almejas te sepan deliciosas y con un profundo aroma y sabor a mar, a Océano Atlántico.





Aún quedaban las cigalas, enormes, deliciosas. Las tomé anonadado, casi sin crearme lo que estaba degustando.



Voy a dejar para otro post, los pescados que no llegué a probar. Meros, lubinas, merluzas, rapes, lenguados que Marisol prepara a la brasa y según me cuenta su hermano, de forma auténticamente excepcional. El postre estuvo a la altura. Una mousse de queso de tetilla sobre un fondo de compota de manzana.



Berto cuida muchísimo el vino, como no podía ser de otra manera en un restaurante de tan altísimo nivel. Tiene una bodega con más de 200 referencias nacionales e internacionales, además de cavas y champagnes. Me encantó el fastuoso albariño que el enólogo del que tantas veces os he hablado, Raúl Pérez, elabora en Rias Baixas y que envejece bajo el mar.



Qué maridaje más perfecto. Qué gran experiencia. De esas que te hacen creer, más si cabe, en la esencia gastronómica. Que no es otra que el mejor producto y la sabiduría que hay que atesorar para prepararlo.

[Aquí podéis ver el proceso de envejecimiento bajo la Ría de Arousa.](#)

Berto, Marisol, todos vuestros excelentes empleados que dignifican con un excepcional servicio más si cabe el local, me habéis ganado para siempre.