

10:27 h. Miércoles, 03 de septiembre de 2014

Diario de Arousa.com



O GROVE - D'Berto consigue los dos soles de la Guía Repsol tras 24 años de trayectoria

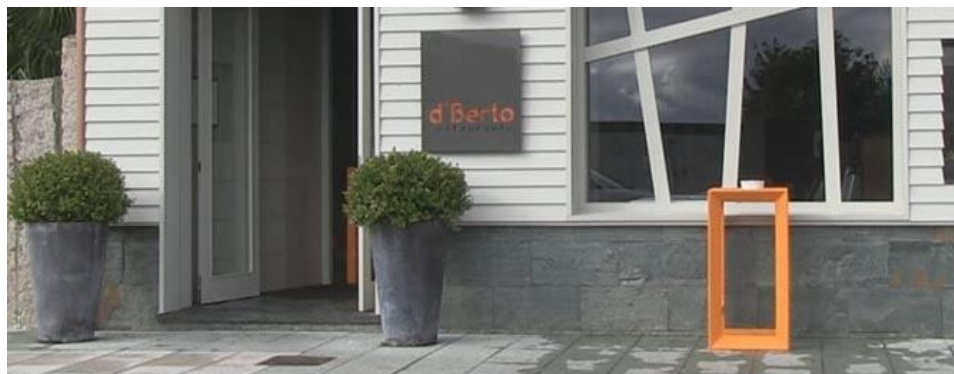
REPORTAJE TERESA MIÑÁN | Actualizado 20 Diciembre 2013 - 02:41 h.

Que O Grove es un paraíso del marisco y de la buena gastronomía es algo incuestionable. Esa afirmación se ve ahora reforzada gracias a las calificaciones ofrecidas por la Guía Repsol, que ha dado dos soles a dos restaurantes de la localidad meca por su buen hacer y por la calidad de sus platos: D'Berto y Culler de Pau.

El restaurante de Javier Olleros ya contaba con esta calificación en la guía de 2013 pero D'Berto ha conseguido subir un escalón en las puntuaciones de la Guía Repsol, para el próximo año gracias a una gran

dedicación y a su apuesta por el marisco y el pescado de calidad.

Berto Domínguez, propietario del establecimiento, recibió con alegría la noticia, aunque con los pies en el suelo. Así, explicó que la base del éxito reside en hacer una cocina sencilla con un buen producto y siempre siendo honestos y honrados. Además, destacó que el ambiente agradable y el buen trato a los clientes son también claves a la hora de ofrecer este servicio.



El restaurante D'Berto logra dos soles en la Guía Repsol

Con su hermana Marisol en la cocina el restaurante D'Berto está viviendo ahora un momento dulce.

Su propietario recuerda que hace 24 años, justo el día de su cumpleaños, inició esta aventura junto con su madre y cuatro años después se unió su hermana.

En un primer momento trabajaban con carne pero desde hace siete años cambiaron la churrasquería por un restaurante en el que todo el protagonismo se lo llevan los mariscos y pescados.

El motivo del cambio radicó en que los clientes demandaban estos productos y aprovechando la gran calidad del marisco y del pescado de la ría decidieron iniciar esta nueva etapa que ahora les trae tantas alegrías. n