

El Viajero

COMER

Bivalvos de prestigio

D'BERTO, en O Grove, un gran festín de marisco gallego

JOSÉ CARLOS CAPEL | 6 DIC 2013 - 00:00 CET

Archivado en: [Crítica restaurantes](#) [O Grove](#) [Viajes](#) [Provincia Pontevedra](#) [Restaurantes](#) [Hostelería](#) [Galicia](#) [Ofertas turísticas](#) [España](#) [Turismo](#)



Comedor del restaurante D'Berto, en O Grove (Pontevedra). / LALO R. VILLAR

Lo complicado en esta casa es llegar a los postres. Terminar con ganas suficientes para probar sus *filloas*, la tarta de queso o los helados artesanos. Dulces caseros, tan golosos como resultones. Todo por culpa de unas degustaciones que se suelen alargar más de la cuenta. Circunstancia no reprochable a su patrón sino a los clientes, asiduos o eventuales, que se dejan tentar por productos de calidad extrema.

En la lista de los restaurantes con mejores materias primas del mar no pueden faltar O'Pazo (Madrid), Rías de

Galicia (Barcelona), Etxebarri (Vizcaya), Güeyu Mar (Asturias), Elkano (Gipuzkoa) y este D'Berto que dirige Berto Domínguez, al que desde hace más de veinte años mueve una pasión enfermiza por acaparar los mariscos y pescados más notables de Galicia. De su actitud de *gourmet* guerrillero habla su vitrina, por la que desfilan piezas vivas que compra a pescadores de la costa. Grandes meros, lubinas, rapes, sanmartiños, rodaballos y palometas rojas, que se apretujan junto a la cristalera. Espectáculo semejante al miniacuario contiguo en el que se mueven langostas, bueyes de mar y bogavantes.



Plato de palometa roja del restaurante D'Berto, en O Grove (Pontevedra). / LALO R. VILLAR

Medias raciones

Los precios, como es lógico, razonablemente altos, pero calificables de sensatos en relación con lo que se ofrece. Más asequibles desde que Berto brinda productos por medias raciones, cuartos o unidades sueltas. "No me importa servir solo tres almejas, una ostra, dos camarones, un sargo entero a la espalda o una pequeña cola. Intento que resulten accesibles. Forma parte de mi

compromiso", afirma.

Puertas adentro, al pie de la cocina solo una figura, Marisol Domínguez, hermana de Berto, que controla los fogones sin apenas equipo, con una seguridad que impresiona. Le da lo mismo cocinar en cazuela, recurrir al horno, la plancha o la parrilla. Tipos de calor con los que se manifiesta como una virtuosa. Es raro que un pescado llegue fuera de punto o que un marisco se presente recocado. Eso a pesar de que en momentos concretos atiende a 50 comensales al mismo tiempo. No es extraño el prestigio del que gozan sus bivalvos (almejas en sartén, navajas y berberechos) que por efecto de medias cocciones llegan templados y explotan en la boca. Está bien su empanada casera y decepciona su versión del caldo gallego

con repollo en lugar de grelos. En cambio es espectacular el salpicón de marisco, uno de los mejores de Galicia. Lo mismo que sus camarones de la isla de Arosa, que se presentan templados.

A Berto le gusta mostrar la diferencia entre las verdaderas zamburiñas (oscuras y con una “oreja” rota) y las volandeiras (de color claro) que se comercializan como si fueran las primeras. Impostura generalizada en el mercado. Diferencias que también se aprecian en la boca.

Corte y punto de cocción

En el tramo final aguardan los grandes pescados. Una vez elegidos, Berto los presenta en la mesa para que los clientes marquen el corte preferido, la cantidad y el tipo de cocción que se desea. Pocos minutos después las raciones llegan a la mesa. Por una cuestión testimonial en la carta solo figuran dos tipos de carne (entrecot y solomillo de buey gallego) y una cecina de El Capricho antológica.

La bodega demuestra ambiciones, pero el pan es mediocre, incomprensible en Galicia.

Puntuación: 7

Pan	4
Café	6
Bodega	7,5
Aseos	7
Ambiente	6
Servicio	8
Cocina	7,5
Postres	6,5