

# Las Cubanas

un traje gastronómico a medida

Este restaurante, en el corazón de Logroño,  
ofrece una carta moderna y otra tradicional



## Enateca

“Las Cubanas Casa de Comidas” se ha convertido en un establecimiento paradigmático del eclecticismo, posible en la gastronomía actual, al conseguir la convivencia entre la cocina tradicional y la de vanguardia, con el objetivo de ofrecer al cliente, en un ambiente distendido y elegante, una propuesta “a la carta de sus gustos”.

Este restaurante, ubicado en la calle San Agustín de Logroño, tiene 82 años de historia. Un matrimonio navarro-riojano se desplazó a Cuba para abrazar las

oportunidades que se le negaban en su tierra y retornó quince años después con seis hijos –en paridad tres a tres– y algunos dineros con los que abrió “La Flor de La Rioja”. Sin embargo, sus clientes rebautizaron esta taberna como “Las Cubanas”.

Esta tasca se erigió, con el paso del tiempo, en uno de los emblemas de la hostelería logroñesa de buenos vinos y jugosas tapas. En el año 2004, tres jóvenes profesionales adquirieron a los anteriores propietarios, los hermanos Viguera, estas instalaciones.



Alberto y Mikel García tenían la experiencia de la Fonda La Bilbaína de Logroño, mientras Javier López Pascual atesoraba años de dedicación profesional hostelera en cafeterías y un bar de copas que regentaba. En primer lugar, procedieron a una transformación estética del local, habilitando varios comedores en el edificio, con capacidad para 110 plazas. La decoración obedece a una línea minimalista que consigue una sensación de confort, distinción y relax, cuidando al máximo los detalles. El entorno, en la remozada zona antigua de la capital riojana, es un atractivo en el que se ha integrado, arquitectónicamente, de manera eficaz. Con las ideas claras, apostaron por aunar la bifurcada senda de la cocina tradicional y la moderna, y sin embargo con “un cambio total” y con una máxima irrenunciable: “Siempre se ve la materia prima, aquí las cosas se hacen sin excentricidades, aunque incluso en la cocina tradicional hacemos acompañamientos más modernos”. De esta forma, con esta dualidad, se adaptan a la demanda con dos cartas diferenciadas: Carta Moderna y Carta Tradicional. Teniendo en cuenta las peculiaridades y las excelencias del sector agroganadero riojano, de sus montes y sus ríos, la cocina es de temporada. “Tenemos siempre verduras de la tierra, espárragos, alcachofas... Eso sí, nada de lata, todo de temporada”. Cada cuatro o cinco meses, se cambia la carta, “por ejemplo llega el verano y ofrecemos un bonito fresco con pisto y crema de piquillos”. Las hortalizas tan propias de La Rioja, con legumbres

raciales como el caparrón de Anguiano o tentaciones como la menestra o los sesos y lecherillas, auspician la parte más convencional, pero paralelamente se elaboran, con técnicas de vanguardia, otros platos como el tomate relleno de queso de cabra, ibérico y frambuesas, el cochinillo crocante, o los raviolis de gambas y brandada de bacalao... Y en un natural retorno de lo moderno a lo tradicional, de la cocina de Mikel García surgen pescados siempre salvajes, con raciones hechas a partir de rapés de ocho kilos o de meros de cincuenta kilos, para un abanico en el que lo mismo entra una merluza con salsa verde y almejas que un rape con hongos y ajetes o un rodaballo con habitas a la menta y vinagreta de tomate. En las carnes, las técnicas de elaboración permiten la convivencia de las carrilleras al vino tinto, las chuletillas de cordero lechal y los callos y patitas de siempre, con tratamientos actuales como el aludido cochinillo crocante con higos confitados o el foie fresco con melón y su sopita al aroma de Sichuán.

Los postres son caseros, siempre apelando a la memoria de los sentidos con la cuajada, el flan, las natillas y la tabla de quesos, complementados con el suflé de chocolate con helado de maracuyá, el tatin de pera y helado de turrón, el milhojas de manzana caramelizado o el refrescante sorbete de mandarina y vodka. Además, Las Cubanas dispone de un menú degustación de seis platos que puede servir perfectamente para conocer con

mayor certeza el peculiar estilo de este establecimiento, aunque fundamentalmente proceden de la carta moderna. Atención específica requiere su Carta de Vinos, que lógicamente obedece al espacio en el que está radicado el restaurante. De las 450 referencias actuales, unas 250 son de la Denominación Rioja, aunque tiene representación de 22 denominaciones de origen españolas y de países como Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Estados Unidos, Argentina, Chile, Francia, Portugal, Hungría, Italia, Alemania... Hasta el más mínimo detalle, se conjuga en Las Cubanas para que el comensal, en este lugar apropiado para el turista o para el peregrino del Camino de Santiago, defina sus preferencias gastronómicas. Porque, en realidad, esta Casa de Comidas ofrece “un traje gastronómico a medida”.

#### FICHA TÉCNICA

Restaurante Las Cubanas  
C/ San Agustín, 17. 26001-Logroño  
Teléfono: 941 220050

Precio medio de carta: 40-50 euros  
Menú degustación: 45 euros  
(bebida no incluida)

Platos recomendados: Ravioli de gambas y brandada de bacalao; rape a la plancha con hongos y ajetes; cochinillo crocante; y milhojas de manzana caramelizada con helado de vainilla.

Cerrado domingos, una quincena en enero, otra en julio y 10 días después de las fiestas de San Mateo (a finales de septiembre).