

Los Remos La Nao

delicias mirando al mar

El establecimiento de Jávea es una referencia gastronómica de primer orden con una gran especialización en pescados y arroces



Enateca

Daniel Tobarra y Tomás Franco, naturales de Algemesí y Salamanca respectivamente aunque criados en París y Bilbao, se conocieron en la capital francesa, y en 1987 coincidieron en la apertura del Restaurante Mediterráneo de Palma de Mallorca, donde ejercieron de jefes de sala y de cocina respectivamente. El entendimiento profesional entre ambos les animó a buscar un local propio, pero los precios de las Baleares escapaban a sus posibilidades económicas. Daniel, que había pasado varios inviernos en Gandía, supo por un amigo de la

disponibilidad de un establecimiento en Jávea, en la playa de El Arenal, con unas vistas marítimas refrescantes y una superficie idónea para desarrollar su proyecto. Era el comienzo del Restaurante Los Remos La Nao en 1990, que ahora ha visto su continuidad con la apertura de “Es Tapa Ti”, un nuevo espacio que incorpora gastrobar, tapas y una carta de restaurante más humilde que La Nao, centrado en el vino y la cerveza para enriquecer la oferta de la localidad alicantina y sus alrededores en el sector de la micrococina.

Pero, retornando al objeto de nuestra mirada, Los Remos se ha convertido en

la referencia gastronómica por excelencia de Jávea. Tiene su punto de minimalismo, con un gusto por la calidad estética y las combinaciones vanguardistas que se aprecia en los colores chocolate y naranja, con líneas rectas, la aportación de la madera y una sensación irrenunciable de gran limpieza. El local es hoy doble respecto a sus inicios, lo que permite al Restaurante Los Remos ofrecer 90 plazas en el comedor interior con vistas al mar, 50 en el exterior cubierto y otras tantas en el exterior abierto. Daniel Tobarra asegura que, en verano, se sirven 300 o 350 cenas diarias, con turnos que hacen que la utilización de cada plaza sea de dos veces y media cada noche en la terraza y una y media dentro. Al mediodía, no abren de lunes a jueves, porque la clientela es más de playa y menos adecuada para un restaurante de estas características. Eso sí, salvo los martes de septiembre hasta junio, todos los días del año permanece en servicio. De la cocina que dirigen Tomás Franco y su hijo Rubén, ya incorporado a la empresa después de una sólida formación, emergen los platos que requiere la combinación entre turismo extranjero y nacional. Por poner un ejemplo, “el cliente extranjero no es propicio a limpiar los pescados, por lo que facilitamos al máximo el trabajo limpiando los pescados de espinas, ofreciendo el marisco pelado y dando la mayor comodidad”.

El equipo de cocina es muy potente, con once empleados durante todo el año y 16 en temporada de verano, que se encarga de la preparación de todo cuanto asoma al plato, desde los ingredientes principales a los caldos y salsas. La demanda impone aproximadamente una proporción de 70% de pescado por 30% de carnes. Y es que la oferta también tira lo suyo, con gamba roja de Jávea (exactamente la misma que la de denominación de la vecina Denia), cigalas, langostinos, ostras francesas y gallegas, almejas de Carril, bogavantes, langostas,...

En su situación geográfica, lógicamente se desarrolla una buena carta de arroces, aunque el gusto por la elaboración esmerada, que nunca huye de la complicación y que se caracteriza por la vanguardia, les hace “huir” de la paella clásica. En la carta, resaltan el meloso con carabinero y alcachofas, el meloso con cigalitas y almejas, el caldoso de bogavante, y el ciego (o de “signoret”,

con todo el marisco pelado). Una nueva incorporación es el arroz con cerdo ibérico, guisantes y alcachofas. En los primeros platos, también aprovechan la buena huerta que provee de verduras frescas como el brócoli, el espárrago triguero o los champiñones. Pero, como apuntábamos antes, el pescado es el rey de la casa, sin renuncia alguna y con visita sistemática a la lonja de Jávea tres veces por semana mínimo, aunque también ofrecen especies de otros mares. Jugosos, asoman en los platos los lenguados, el bacalao, la dorada, el atún en solomillo, el rodaballo y, con gran éxito, la lubina a la sal, además de un plato que llevan quince años elaborando y que es reclamado cada vez que desaparece de la carta: los langostinos con salsa de armañac y arroz blanco. En carnes, durante la temporada de caza (octubre y noviembre sobre todo), saltan a la palestra bocados de ciervo, corzo y jabalí, acompañados por frutas del bosque, arándanos... Todo el año hay buenas carnes rojas, cerdo ibérico, cabrito y otro plato estrella: el delicioso pato lacado.

Los postres son caseros, de fabricación propia aunque en algunos casos apoyados en la materia prima exquisita que adquieren a la reconocida Pastelería Alúa de Elche que después monta el equipo de repostería de Los Remos. El repertorio incluye la exitosa Tartita de Manzana en Hojaldre hecha al momento, refinados helados dulces (e incluso salados para acompañar otros platos) y el demandado rebombón de chocolate. La carta de vinos abarca 200 referencias, con atención especial a los valencianos y alicantinos, buenos caldos franceses (no en vano, Daniel ha vivido 28 años en el país vecino) y champanes. De ENATE destaca el Chardonnay – 234, el Fermentado en Barrica, el Rosado que cada vez tiene mayor clientela, el Reserva y el Crianza. “ENATE es una bodega joven y dinámica, con la que ya hemos celebrado tres jornadas gastronómicas dentro de nuestro restaurante”, asegura Daniel Tobarra.

“Son vinos excelentes, como ocurre con la línea del Somontano, que han cubierto un tramo que faltaba, entre un cierto anquilosamiento de los riojas y una cierta agresividad de los riberas. ENATE es un vino que se bebe y, además, se bebe bien, porque, salvo el Merlot-Merlot que es muy especial, es propicio para todos los amantes del vino”.



FICHA TÉCNICA
 Restaurante Los Remos La Nao
 Playa de El Arenal
 Teléfono: 966 470 776
 Jávea (Alicante)

Jefes de cocina:
 Tomás Franco y Rubén Franco.
 Jefe de sala:
 Daniel Tobarra
 Sumiller:
 José Luis Pulido

Recomendaciones:
 Entrantes de pastel de cabracho casero y alcachofas fritas con caldo; de primero gambas en tempura y carpaccio de gamba roja; en pescados rape en salsa marinera, bacalao al pil pil y filetes de lenguado en salsa de cava; en carnes chuletón y pato lacado; y, en postres, tarrita de manzana en hojaldre, Rebombón de chocolate, milhojas con su crema de vainilla y lingote de chocolate 70% cacao.

Menú del día: 14 euros.
 Precio medio de carta: 35 euros (vino aparte).
 Abierto todo el año salvo martes entre septiembre y junio.