

Mediterráneo en el Somontano

# Restaurante Lalola

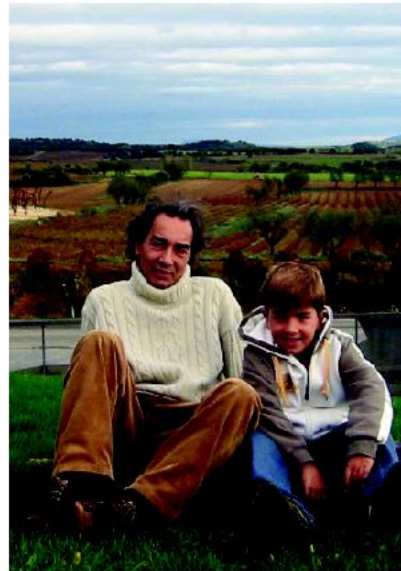
El establecimiento cumple diez años  
aplicando creatividad a unos productos excelentes



## Enateca

**M**iguel Ángel Fernández, ex futbolista de Primera División con el Español, regentaba una empresa de telecomunicaciones en Barcelona que empleaba a veintidós trabajadores. Un infarto motivó un “cónclave” con su médico, con el que convino que tenía que buscar tranquilidad frente a la gran urbe. Tras liquidar su anterior negocio, estableció un restaurante en la pequeña localidad de Buera, Lalola, en plena Sierra de Guara, Parque Natural y Cultural en la provincia de Huesca. Era el 30 de marzo de 1996. Cuatro años después, completó el negocio con “La Posada de Lalola”, con siete habitaciones sumamente acogedoras, con decoración pegada al terreno pero sin dejar un solo detalle al azar. Confort total, luz propia del Somontano de Barbastro, los aromas de la naturaleza y, además, una atención afable por parte de su regente y el personal. Precisamente, acaba de presentar su nuevo catálogo de La Posada, en tono de diseño muy personal. Como asegura Miguel Ángel Fernández, “el hotel vive”.

El restaurante tiene el sello de su propietario, con un buen número de fotografías de sus tiempos de futbolista y de los más recientes de hostelero, con presencia de toda una tribuna de personalidades de las más variadas actividades, desde la política al deporte pasando por la cultura o el espectáculo. Salones cómodos y minimalistas en su expresión, con la búsqueda de una luz relajante.



Miguel Ángel y Bruno Fernández

La orientación del Restaurante Lalola de Buera es plenamente “mediterránea”, como corresponde al origen y el carácter de Miguel Ángel Fernández. “Al final, la mediterránea es una cocina internacional que sabe aprovechar además los productos de cada zona, que en este Somontano son magníficos. Simplemente, puedo asegurar que doy a la gente lo que necesita, son gente que viene de grandes capitales y quieren esta comida y este ambiente”.

La clave del establecimiento estriba en que el comensal “no tiene que elegir. Yo le doy un pica a pica, con productos de la zona y adecuó el menú a la temporada y mercado”. En materia de pescados, la oferta habitualmente se sustancia en las preparaciones de bacalao, “aunque de

"Al final, la gastronomía mediterránea es una cocina internacional que sabe aprovechar los productos de cada zona, que en este Somontano son magníficos".



vez en cuando voy a Barcelona, a La Boquería y es cuando Lalola se va a los puertos". Obviamente, en todo caso, no es el fuerte de la casa. En los "pica-pica", como le gusta definir a los entrantes a Miguel Ángel Fernández, se pueden encontrar con una estupenda escalibada en la que Rabhja, la cocinera, trata con delicadeza los pimientos, la cebolla y las berenjenas. Un agricultor, del que además es amigo, le abastece generosamente de buenas verduras, ahora de escarola, de borrajas, de cardo o de granadas cuyos granos son incorporados a las ensaladas. Habitualmente, son muy festejados los caracoles que consigue de una granja de Pomar de Cinca, de un tamaño uniforme y una carne consistente y de grata textura, fruto de la alimentación natural que reciben. No pasa inadvertida tampoco esa elaboración del pimiento verde relleno de tortilla de patata, que exige que el "envoltorio sea lo más recto posible" y que finalmente, después de ser frito, es sazonado con sal gorda para aportar sabor y jugosidad. Y, por supuesto, los embutidos de la zona, entre los que destaca la longaniza de Graus que se cocina desmigándola y tratándola con una receta muy personal. Los comensales están relajados. Gozan, en ese comedor entrañable, de todas las atenciones sin tener que preocuparse absolutamente de nada. Lalola es un gran referente gastronómico de ese entorno simpár que es la Sierra de Guara, "una situación que para mí es todo un sueño: vivir y trabajar en Guara y que mucha gente elija mi casa para comer". Como segundos, si es un grupo, se ofrecen dos alternativas, o hasta cuatro si es preciso, aunque la fiabilidad es tal que prácticamente todo el mundo se deja aconsejar por Miguel Ángel,



propietario y maître. Ese bacalao de distintas maneras, como cuando se ve acompañado por un alioli con leche y pasas, gratinado para ofrecer una sensación singular. O el ternasco, o el fricandó, o el conejo guisado. Es una cocina de temporada, de mercado sin preferencias y con innovación continua, en la que la creatividad mediterránea se convierte en un complemento ideal para el producto. El remate viene de la mano de postres como las cuajadas, los suflés de chocolate, mousse de limón o el pastel de queso. Un final con aroma a casa, a la repostería de nuestras abuelas, de los hogares de siempre.

La vocación de Miguel Ángel Fernández de corresponder a esta tierra que le ha acogido y a la que tanto ha contribuido con su contacto con muchísimos personajes famosos le conduce también a cerrar su carta de vinos con los de la Denominación de Origen del Somontano.

"Tengo de casi todas las bodegas, con ENATE tengo una relación especial, y además nadie debe olvidar que, si se conoce esta tierra y esta Denominación por una buena imagen exterior, buena parte de mérito corresponde a ENATE". Y al final, una buena tertulia, cuando Miguel Ángel levanta la "veda" para que los comensales, a quienes "prohíbe" fumar durante la comida para no enmascarar aromas y sabores, puedan entregarse también a ese placer. Apaciblemente, como todo en el Somontano, como todo en Lalola.

FICHA TÉCNICA  
Restaurante Lalola  
Buera (Huesca)

Propietario y maître:  
Miguel Ángel Fernández

T. 974 31 84 37  
Precio medio: 25 euros.