

“... Resumiendo, las «espichas» en Casa Trabanco alcanzan el sobresaliente en los tres puntos fundamentales: sidra, comida y entorno. No se puede pedir más.

En cuanto al restaurante, voy a sugerirles una serie de posibilidades de elección en la seguridad de que acertarán plenamente.

Podemos comenzar con una fuente de excelentes jamones ibéricos, para seguir con unos espárragos rellenos o unos pimientos rellenos de bacalao.

Como primer plato, no podía faltar la típica fabada asturiana, con unos ingredientes equilibrados y de primera calidad porque son de casa.

Los fines de semana, la carta se amplía con un insuperable guiso de rabo de toro.

Durante los meses de invierno, podemos optar por el pote asturiano y, si tenemos suerte y estamos en temporada, no hay que perderse la magnífica menestra del tiempo.

Si pasamos a los pescados, recomiendo el pixín (rape) y el rodaballo a la parrilla o, si no, cualquiera de las formas en que preparan el bacalao. Durante la temporada del bonito, debe probarse la ventrisca, que es como se llama en Asturias a la ventresca. Se la servirán jugosa y en su punto de sabor. De las carnes, nos quedamos con la de buey. Sobre todo con la especialidad de la casa: la «Carne Lavandera». Aunque, para los más tradicionales, no podemos dejar de mencionar el chuletón a la parrilla.

Sobre los postres, ¿qué quieren que les diga? En los tiempos que corren no es muy habitual poder disfrutar de unas excelentes tartas caseras: de queso, de manzana... Para perder el gusto. Pero no deben levantarse de la mesa sin probar el arroz con leche, también casero y también sensacional.

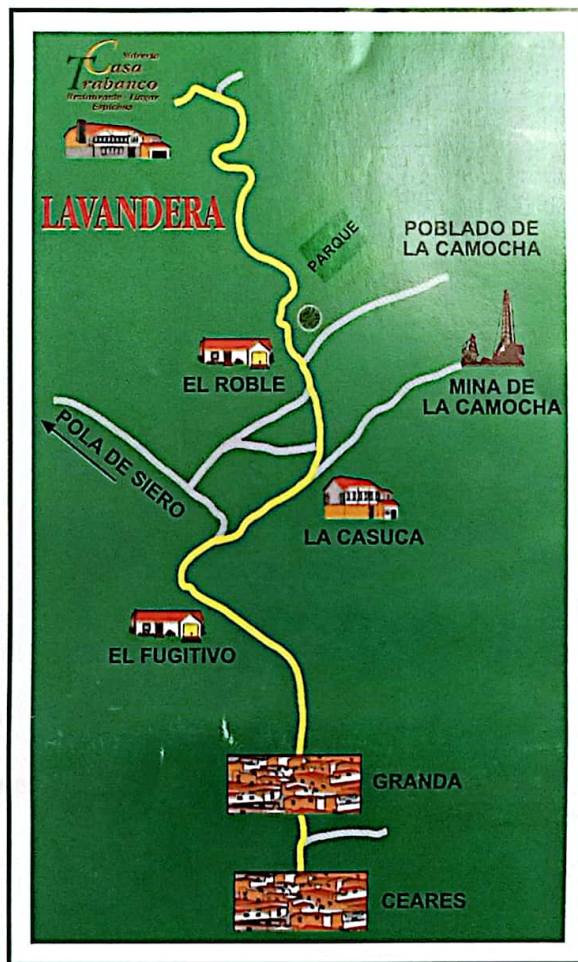
Para beber, ya les he hablado de la sidra de elaboración propia y no hay más que añadir, pero me ha llamado la atención el zumo de manzana que es absolutamente natural. Nada de extractos, nada de química: manzana exprimida pura.

Al pagar la cuenta, llevamos la última satisfacción de la comida. Los precios están muy por debajo de la calidad, la cantidad y el trato recibidos.

Dirán ustedes que hoy se me fue la mano en el reparto de alabanzas, pero es que les aseguro que pocas veces he encontrado un establecimiento con las características, sorprendentes a veces, de Casa Trabanco.

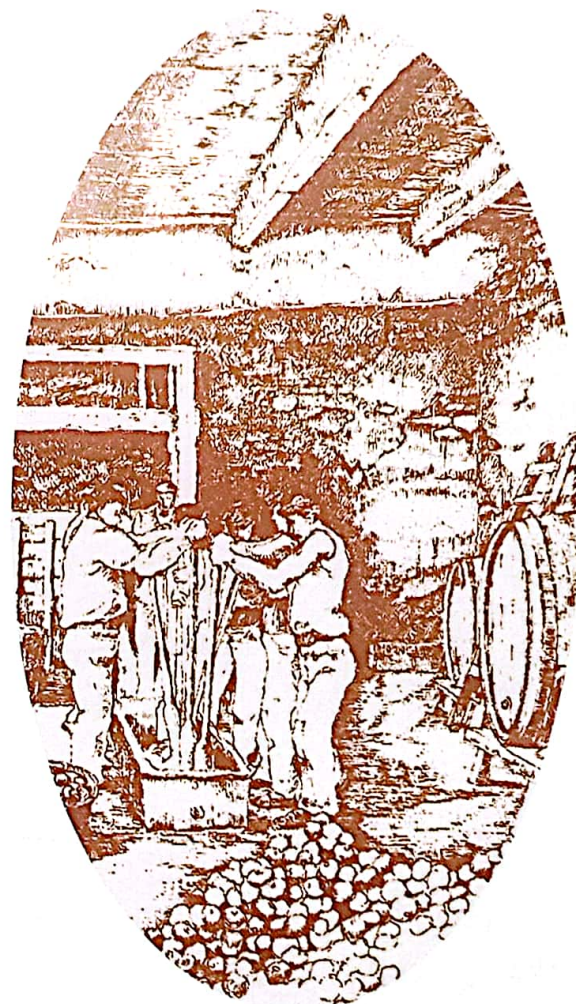
En definitiva, un diez.

Javier Gorbea



Sidrería
Casa
Trabanco
Restaurante - Llagar
Espichas

Teléfono 985 13 64 62
Fax 985 13 68 75
33350 Lavandera • GIJÓN



Sidrería
Casa
Trabanco
Restaurante - Llagar
Espichas



sabían bien los taberneros o «chigreros», ya que para beber sidra en sus establecimientos sólo se cobraba la entrada, y si por las necesidades aludidas que provoca la sidra, el cliente se fuese afuera a descorrer la petrina, no le quedaba otro remedio que recurrir a su faltriquera para poder reintegrarse al fervor de los toneles.



No tiene la sidra hora para beberse, cualquier momento del día puede resultar apto para echar un «culín» (aproximadamente la séptima parte del vaso) incluso en ayunas, debido a la escasa graduación de la sidra, pero siempre y cuando haya cerca lugar donde ejercer la diuresis, pues está probado que esta bebida la produce con harta abundancia y sin excesivo aviso. Esto, antiguamente lo

Para degustar la sidra envasada en botellas, la tradición aporta un amplio ceremonial y particular estilo. Abierta la botella, se levanta ésta sobre la cabeza todo cuanto el brazo lo permita, dejando caer un pequeño y constante chorro sobre el vaso, que se sujeta con la otra mano a nivel de medio muslo. Para que la sidra se bata bien, debe colocarse el vaso inclinado, de forma que el líquido no caiga sobre el fondo, sino que golpee sobre el cristal de sus paredes interiores, haciendo a la sidra romperse en espuma. Debe mantenerse quieta la botella, procurando que sea el vaso quien busque el chorro.

anegar suelos o «chiscar» cuanto se tercié ya que es arte el de echar sidra que no atiende a rigidices, procurando más las holguras y no reparando en las pérdidas.



Con ésto ya queda insinuado cuánto de habilidad y tino se requiere para «echar un culín». Sin embargo, ni aún a los más experimentados, entre los cuales la pérdida del líquido es mínima, les preocupa

