

Joaquín Schmidt

7 Visitación, 7. Valencia. Teléfono (96) 340 17 10. Cierra los domingos. Tarjetas: Visa, Amex, Master Card y 4B. Crema de calabaza con 'vaquetas': 950 pesetas. Sargo al hinojo: 2.200 pesetas. Lomo de corzo asado: 2.350 pesetas. Tarta de queso: 700 pesetas. Entre 5.500 pesetas y 6.500 pesetas. Menú degustación: 4.500 pesetas.

RESTAURANTE En relativamente poco tiempo, el panorama culinario de Valencia ha comenzado a abrirse al escenario de la modernidad. Dentro de una urbe hasta ahora tan apegada al recetario tradicional, en la que apenas se producían innovaciones reseñables, hay ya tres establecimientos que trabajan en una línea de renovación. A estas alturas, Albacar (Sorní, 35) se ha convertido en el mejor restaurante de la ciudad del Turia. Su cocina valenciana, actualizada de forma brillante por Tito Albacar, es un modelo de evolución. En El Ángel Azul (Conde de Altea, 33), el alemán Berd Knöller pone en



pie recetas que armonizan la impecable técnica teutónica con la chispa mediterránea. El tercero en liza, Joaquín Schmidt, es un restaurante muy personalizado, en el que su propietario, un madrileño hijo de padres alemanes, elabora una cocina de autor utilizando los productos de la despensa autóctona. Sus especiali-

dades son ligeras y sencillas. De contrastes tan dietéticos como los que consigue Ramón Roteta en Fuenterrabía, aunque en este caso con una firme vinculación con el recetario local. Schmidt vive pendiente del mercado. Las cotizadas *vaquetas* (caracoles), las gambas rojas de Denia, las perdices de tiro, los calamares de playa y los

mejores aceites de oliva conviven en sus fogones con las exquisitas verduras valencianas y los pescados del litoral. Dentro de un local tan pequeño, coqueto y acogedor, que ocupa las estancias de un antiguo inmueble, los platos de Schmidt son un contrapunto ambiental. Y la música con que se acompañan —Mozart, Jarret, Tom Waits—, un complemento casi inevitable. Schmidt quiere proporcionar a su casa aires de intimidad. Sus clientes son ante todo amigos. Por ello, en cada turno jamás dobla las mesas.

La finura de sus platos se aprecia en las lascas de jamón ibérico que se sirven con habas crudas y puré de aceitunas negras; en la crema de calabaza con *vaquetas*; en el lomo de sargo al hinojo, con verduritas, perfecto de punto, y en la ensalada de espárrago verde con *foie*. La repostería, también casera —tarta de queso fresco, marquesa de chocolate—, demuestra la sólida formación de este gran profesional.

JOSÉ CARLOS CAPEL

FOTOGRAFÍA: EMMA FERRER

10 Puntuación de 0 a 10

10 Relación calidad / precio especialmente favorable

10 Establecimiento con un encanto especial