



Antonio Misis y Jony Barroso (d) muestran la última propuesta del cocinero: alcachofa sobre brandada de bacalao con huevo a baja temperatura. / T. S. T.

Un cursi se referiría a su emplazamiento como «marco incomparable», pero más allá de la manida expresión, el restaurante La Postal cumple con su nombre, ofreciendo una auténtica postal de la ciudad de Segovia, abriendo el apetito para visitar, después, lo que se ve desde sus mesas: el casco histórico Patrimonio de la Humanidad, la vegetación que lo rodea y la Sierra con la silueta de 'La Mujer muerta' a fondo. Todo eso es lo que muestra La Postal.

Entre platos que, también, crean postales comestibles, el «restaurante del vagón de tren», como lo llaman algunos segovianos, ofrece una carta variada e innovadora, que combina tradición de guisos con sabor a toda la vida y acertadas mezclas de productos de la zona.

Dice su jefe de cocina, el segoviano Jony Barroso, que él se considera un chef del terruño. El sollastre temprano, experimentado en varios restaurantes, ha crecido en elaboraciones junto a algunos de los grandes hasta situarse en el restaurante de Zamarramala.

Se curtió en El Amparo madrileño con Nazario Cano. Después, fue segundo jefe de cocina en el Marqués de Riscal, con Francis Paniego. Llegó a la cocina del primigenio Villena, al que Julio Reoyo dio la estrella Michelin, y siguió por el Montía en San Lorenzo y la Portada del Mediodía de Torrecaballeros.

Como señala mientras emplata una de sus últimas creaciones – alcachofa sobre brandada de ba-

LA POSTAL (ZAMARRAMALA, SEGOVIA)

COCINA DE TERRUÑO CON VISTAS

Antonio Misis y Jony Barroso forman un tándem que ofrece al comensal platos elaborados y asados tradicionales

POR TERESA SANZ TEJERO

calao con huevo a baja temperatura– le ha dado tiempo a moverse «mucho». «Empecé a los 17 años y voy por los 35», dice.

El chef del terruño ha logrado crear una carta atractiva y un menú diario que se sale de lo co-

coinciden con las preparaciones de la carta, por lo que el comensal bien puede pensar que elige a placer.

Cuenta su propietario, Antonio Misis, conocido como 'Calca' –no en vano es la tercera generación de familia de fotógrafos, de ahí su apodo– que desde el principio la idea fue salirse de lo corriente y hacer que la oferta llamase la atención por igual entre el forastero y el residente habitual.

Antonio 'el Calca' es un enamorado de Zamarramala; antigua localidad independiente y ahora pedanía agregada a Segovia. Lleva viviendo allí más de 30 años. Conocía la finca donde logró crear el restaurante: «Y cuando se jubiló el propietario, nos empeñamos en este lugar por su emplazamiento», relata.

Así fue como La Postal primero ideó un bar con actividades y exposiciones, junto con el restaurante, inicialmente más pequeño. Poco a poco, fue creando otros espacios ajardinados a los que ofrece intimidad un vagón de tren años 50. El vagón bautizado con el nombre de Antonio Machado, en recuerdo de los viajes Segovia-Madrid que hizo el poeta a principios del siglo pasado, se sitúa paralelo a la carretera. De ahí que La Postal sea 'ese restaurante del vagón de tren', bien visible para quienes acceden desde la carretera de Valladolid al lugar que cada año, por santa Águeda, gobiernan las mujeres.

Antonio Misis había visto un vagón de tren similar en un restaurante de Hoyo de Manzana-

res. Le gustó la idea y se hizo con ese espacio que rehabilitó cuidadosamente. «Era un vagón auxiliar de averías de Renfe. De aquí salieron cinco toneladas de hierro hasta dejarlo diáfano y reparado en dos años», recuerda.

Con capacidad para 50 comensales, el vagón suele ser utilizado por grupos que encuentran su independencia muy cerca de los dos salones del amplio comedor.

La oferta gastronómica incluye habitualmente carta para celíacos. En el apartado de lo tradicional se sitúan los asados de cordero y cochinito marca de garantía, elaborados en el horno que preside de una de las estancias.

En sus menús diarios la norma de la casa permite elegir siempre entre cinco primeros y cinco segundos, cuidando entre los platos fuertes la alternancia de carnes y pescados. Su merluza con chipirones y langostinos en salsa de tinta y refrito balsámico, compite desde el mar con el bacalao con salsa de puerro, ajo y almendra; mientras los carnívoros dudarán entre el lomo de buey con patatas fritas o unas nueces de ibérico en su jugo.

Los jueves se respeta la tradición del cocido, sin suprimir la variedad de las opciones diarias. Entre los primeros destacan ensaladas de cuidada elaboración como la de queso de cabra con miel y mostaza y las verduras siempre de temporada, como las alcachofas salteadas con setas, el salteado de verduras con almendra tostada o un timbal de cardo guisado con marisco y bechamel ligera.

Y como al cocinero le gusta recrearse en sus platos sobre la base de guisos de toda la vida, la pepitoria de pollo (ecológico) de Sanchoño es otro de los platos estrella, junto a la aleta de raya con escabeche de naranja y miel con nísalos.

Conviene reservar para no llevarse sorpresas porque, pese a la amplitud de la sala (y el vagón contiguo), suele estar lleno cada día de la semana. La facilidad de aparcamiento a la puerta actúa también de buen reclamo.

Su cocina de vanguardia, con memoria de los ancestros de la cocina castellana funciona, quizás porque como dice su propietario «no es cuestión de llenar a la gente de comida, sino de calidad».

DIRECCIÓN: C/ Sacramento, 22. Zamarramala (Segovia)
TELÉFONO: 921 120 329
CAPACIDAD: 220 personas y 50 comensales en el vagón
CIERRE: Nochebuena y 31 de diciembre
COCINA: Asados tradicionales y cocina innovadora y de mercado.
PRECIO MEDIO: Sobre 35 € a la carta y menús diarios de 14,30 €
JEFE DE COCINA: Jony Barroso
PROPIETARIO Y DIRECTOR: Antonio Misis