

Un buen restaurante es clave para que nada falle en el banquete

El marisco es el principal referente de una mesa en la que no faltan carnes y pescados

PABLO CARBALLO
VIGO

Si la ceremonia suele retener las miradas de los invitados, el banquete es el turno para poner a prueba su estómago. Los contrayentes suelen recorrer varios restaurantes, paradores y servicios de catering hasta que toman una decisión. El banquete hay que prepararlo con mucha antelación si se quiere acertar en pleno. Son muchas las solicitudes que suelen recibir los lugares especializados, concentradas en las mismas fechas, y en alguno hace falta incluso más de un año de cita previa para asegurarse un salón en pleno mes de julio, agosto o septiembre.

La oferta es amplia para una mesa en la que concurrirán una media de un centenar de invitados. El restaurante Lugar, en la carretera que une Baiona y A Guarda, es uno de esos recintos especialistas en bodas. Su entorno incomparable, con unos amplios jardines que

desembocan en el abrupto mar, frente a las islas Cíes, sirve a los fotógrafos de escenario para completar su trabajo.

Elegimos un menú tipo, que se inicia con unos aperitivos fríos y calientes, servidos en el exterior, si el tiempo lo permite. Seguiríamos con un cocktail de mariscos, camarones, langostinos a la plancha, centolla, vieira y bogavante flambeado. El clásico sorbete de limón servirá de tránsito entre el marisco y el plato de pescado o carne. Por supuesto, se puede combinar a gusto de consumidor. Unas brochetas de rape y un solomillo al horno serán los encargados de conquistar nuestro paladar antes de enfrascarnos en los postres. Será entonces el turno del helado con chocolate caliente, la tarta Patricia y los pasteles variados.

El menú se riega con vino tinto Mencía o Rioja, blanco Albariño, además de agua, refrescos, champán y los habituales licores y combinados.



SIMON BALVIS

El banquete suele tener un momento estelar con la llegada de la tarta nupcial

El menú medio, 118 euros el plato

¿Cuánto cuesta el plato? Es la pregunta que muchos se hacen cuando piensan en el restaurante que albergue el convite de bodas. Los precios, como es lógico, oscilan mucho en función del lugar y del menú escogido. Es difícil conseguirlo por debajo de los 100 euros y, sin embargo, hay algunos que superan amplia-

mente los 150. En el caso del menú que elaboramos en el restaurante Lugar, su precio por persona es de 116 euros, a los que debemos añadir dos euros más por comensal, en concepto de silla. El motivo es que éstas se forran especialmente para la ocasión. Así, el precio del plato asciende a los 118 euros, una cifra cali-

ficada como media entre los expertos. El restaurante ofrece normalmente la oportunidad de celebrar la reboda al día siguiente con la comida sobrante y para un entorno más reducido. El restaurante cobra unos 18 euros por persona en concepto de servicio, ya que la comida es patrimonio de los recién casados.

Uníos en los paradores de Baiona y Tui

*prometeos en un país mágico. En un lugar único e inolvidable.
Invitad a toda vuestra corte. Bailad. Reiros. Disfrutad.
Vivid vuestra boda en los Paradores de Baiona y Tui. No lo penséis más.*

*Disfrutad de sus impresionantes estancias. Saboread su exquisita gastronomía
en amplios y confortables salones. Y pasad una noche inolvidable en
habitaciones de ensueño.*

*Y además podréis conseguir noches gratis
en paradores para vuestro viaje de novios.
Os esperamos"*

Puedes revivir todo tipo de celebraciones en los 93 Paradores de España.

PARADORES
Hoteles desde 1928

www.parador.es

Parador de Baiona. Baiona. 36300. Pontevedra Tf: 986 35 50 00-Comercial: 986 039 003. Fax: 986 35 50 76, baiona@parador.es.
Parador de Tui. Avda. Portugal, s/n. 36700. Tui, Pontevedra Tf: 986 60 03 00. Fax: 986 60 21 63, tui@parador.es.