Lugares de nieve, 30/12/22

Nuestra experiencia en el restaurante La Gallina de Font Romeu



Este inicio de temporada hemos vistado el restaurante La Gallina de Font Romeu Pyrénées 2000. Se sitúa en lo alto del sector de Les Airelles, a 2.120 metros de altitud, en el que se puede considerar un punto de conexión de remontes dentro del dominio esquiable.

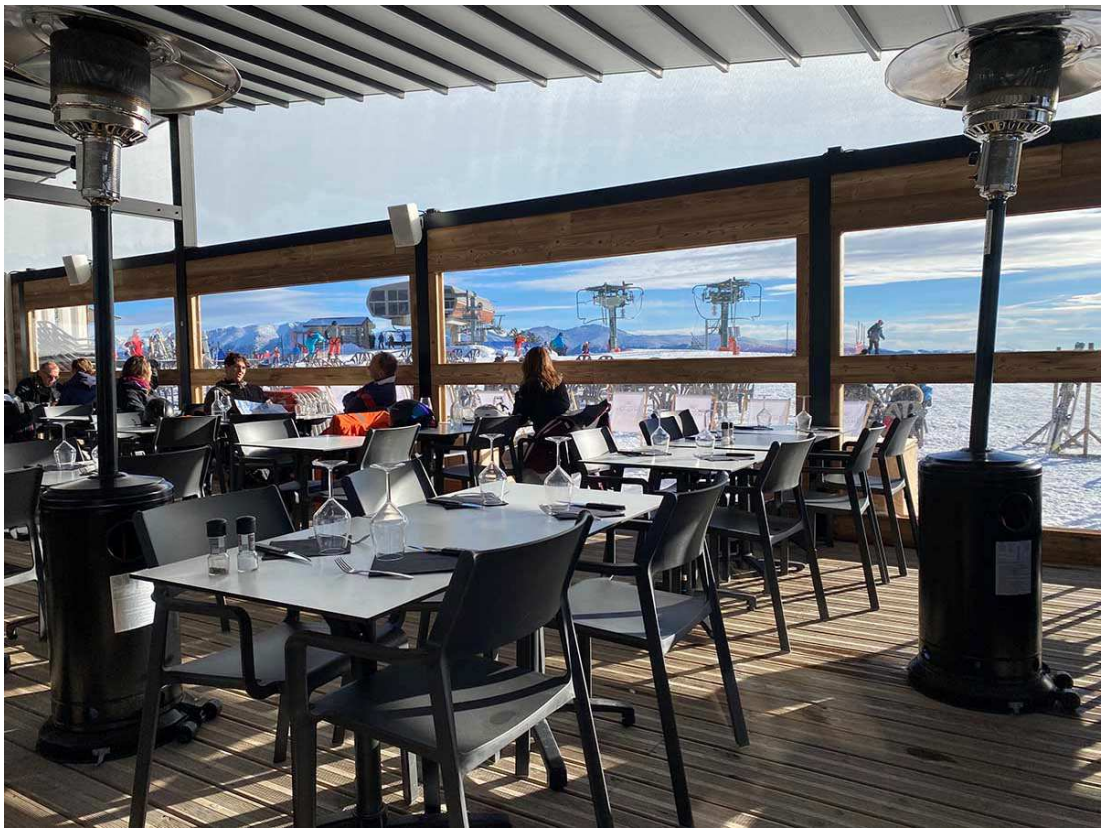
Un punto de restauración que destaca por su buena ubicación para los esquiadores, espectaculares vistas, buen servicio, impecable presentación, muy buena propuesta culinaria, precios moderados y establecimiento con tres ambientes muy distintos. Os lo explicamos.

La Gallina es un restaurante que apenas fue inaugurado la pasada temporada, así que su recorrido gastronómico es corto pero intenso. En solamente dos temporadas ha conseguido convertirse en un referente entre las propuestas gastronómicas de Font Romeu Pyrénées 2000, entre la oferta après-ski, y entre el listado reducido de restaurantes de los Pirineos a más de 2.000 metros.



Se sitúa en lo más alto del sector de Les Airelles, a 2.120 metros de altitud, en el que se puede considerar un punto neurálgico y de conexión entre varios remontes del dominio esquiable. Esta es nuestra experiencia después de haberlo visitado dos veces.

Buena ubicación para los esquiadores



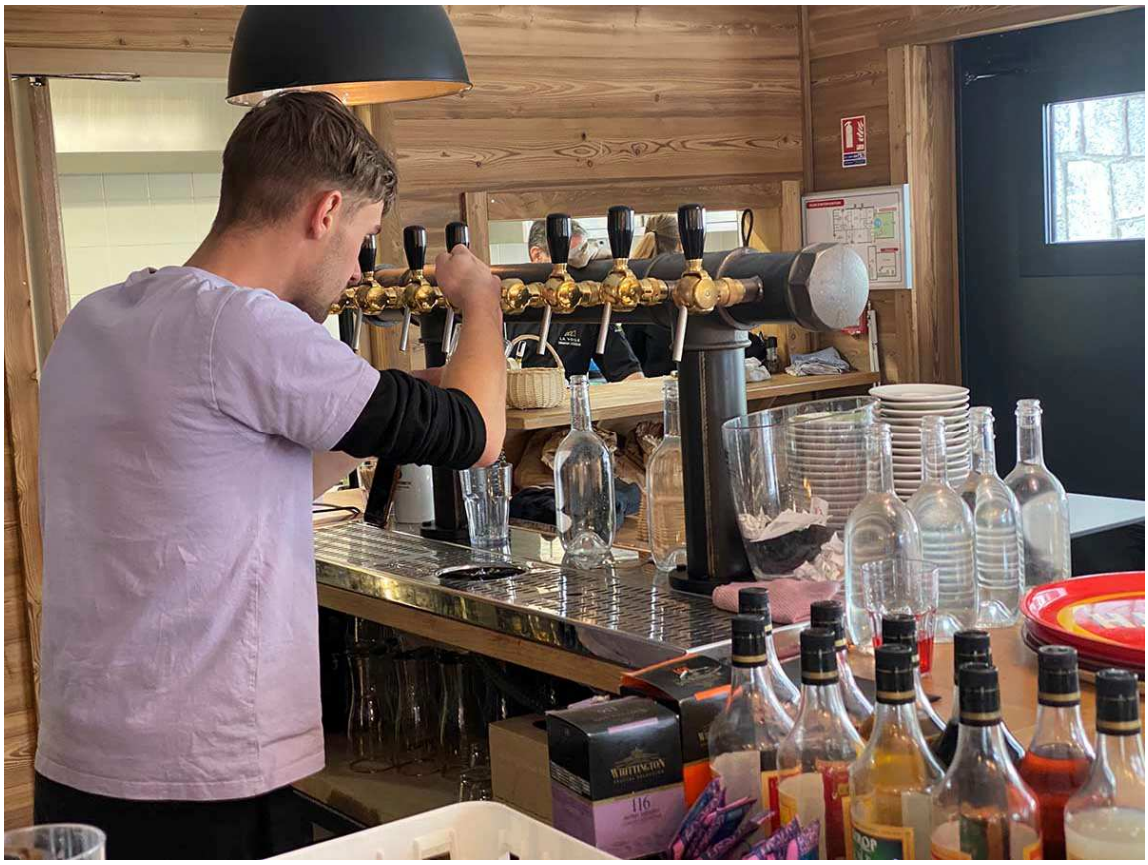
Se sitúa a pocos metros de los retornos de los telesillas Col del Pam, Belvedere Haut, Les Airelles y los teleskis Sur 1 y 2. Un espacio de encuentro perfecto y que facilita la la reunión desde diversos sectores del dominio esquiable. También es lugar de paso para los esquiadores de nórdico, ya que uno de los circuitos de fondo, el bautizado con el nombre de Martin Fourcade, pasa muy cerca.

A 2.000 metros, buenas panorámicas



La Gallina entra a formar parte del grupo siempre reducido y exclusivo de restaurantes que se sitúan a más de 2.000 metros y eso, cómo no, es sinónimo de buenas panorámicas, especialmente hacia el sur y hacia poniente. Y como explicábamos unas líneas más arriba, se sitúa en un punto muy concurrido y, por eso mismo, entretenido y divertido para pasar un rato, observando a los esquiadores de paso por delante la sala exterior o la terraza solarium.

Buen servicio y buena presentación



El restaurante está en manos de profesionales del sector de la hostelería, lo que garantiza un servicio atento y eficiente tanto en la sala como en la cocina. Jean Cristophe Solere es el responsable de este restaurante, y quienes conocen un poco a Font Romeu lo deben conocer por ser uno de los responsables del casino del mismo municipio.

La carta en la presente temporada no es extensa; 5 entrantes y 8 segundos para elegir, y se complementa con una carta de vinos de la zona del Rosellón. Los platos están bien definidos y se nota que el trabajo para presentarlo al comensal está hecho con cuidado y atención. Hay deseo de lucirse.

Gastronomía basada en producto de calidad



El producto que prima en la cocina es el del territorio y su calidad. Así, por ejemplo, el plato de Salade de Montagne (Entremeses de montaña) pudimos comprobar el buen sabor del queso manchego y del jamón serrano. Lo mismo podemos decir del entrecot (unos 300 grs) servido con salsa de setas, o el "camembert rôti". Todos los platos tuvieron nuestro reconocimiento por su buen gusto, textura y aroma.

Los precios



Los precios de los platos que encontramos en la carta son similares a los que podemos encontrar en la vertiente sur del Pirineo, o en cualquier caso ligeramente superiores. Nada que ver con las diferencias de precio que había años atrás entre ambos lados de la frontera. Así, los entremeses de montaña tenían un precio de 16 euros, el entrecot con su guarnición quedaba por 30 y el camembert rôti por 23 euros. En resumen, un restaurante de alto nivel, con raciones correctas y sin excesos.

Un restaurante, tres ambientes

La Gallina es un restaurante con tres ambientes bien diferenciados.

Se encuentra el edificio principal, de una sola planta, en el que localizamos el comedor pequeño, la cocina, una barra y en un anexo de acceso exterior, los servicios y sanitarios. Muy acogedor, de ambiente discreto con predominio claro de materiales de construcción de madera. Para quienes buscan tranquilidad o cierta intimidad.



En el exterior y en la fachada que se orienta a sur y a pie de pistas, que actúa como entrada principal, hay una terraza cubierta con grandes ventanales. Aunque es un espacio más grande, es acogedor y tiene el atractivo que dispone de mucha luz natural. Permite observar el minuto a minuto de la actividad de los esquiadores. El espacio ideal para quienes necesiten actividad a la vista en todo momento.



Y finalmente hay una terraza, si se puede llamar así, más informal, en la parte de fachada sur del edificio. Es el espacio gastronómico El Gall, que dispone de un acogedor chiringuito de madera desde el que sirven bebidas y bocadillos. Invita a dejar aparcados los esquís y a realizar una sesión de bronceado bajo el sol radiante de la Alta Cerdanya.

El detalle: la ventana "producción de nieve"



Un detalle del que quisiera dejar un apunte. Dentro del comedor interior, prestad atención a una de las ventanas de forma redonda que hay en la pared que mira a oeste. Se trata de la antigua apertura de los ventiladores que refrigeraban todo el edificio, y es que antes de ser reconvertido en restaurante, este edificio acogía una sala de bombeo de la red de nieve producida de Font Romeu.

Restaurante Après-ski



Por último, un recordatorio a tener presente sobre La Gallina. Si buscáis experiencias après-ski diferentes, conviene saber que La Gallina también ofrece la posibilidad de servir cenas y organizar eventos de pequeño formato. Siempre con reserva previa. Se puede acceder con pisanieves equipada con cabina para el transporte de 20 personas, o con raquetas por un sendero habilitado. También existe la opción de hacerlo foqueando o con esquís de nórdico, de acuerdo con la dirección del restaurante y del acompañamiento de un guía de montaña.

Pues hasta aquí nuestra experiencia del restaurante La Gallina, la cual hemos visitado en diciembre de 2021 y 2022, y el Gall, visitado en febrero de 2022. ¿Os animáis a visitar en La Gallina?