

RESTAURANTE FUENTEBRO, FONTIBRE (CAMPOO)

Carnes de pastos de montaña

Acogedor restaurante junto al nacimiento del Ebro Mantiene las clásicas especialidades del pato

26.04.2008 - J. L. P.

Desde la apertura del último tramo de la autovía de la Meseta hasta Reinosa resulta más confortable y fácil acudir a la comarca de Campoo para pasar el día y disfrutar con su gastronomía. Uno de los principales puntos de referencia es el restaurante Fuentebro, abierto hace una década junto al nacimiento del Ebro, en una casona rehabilitada del pequeño pueblo de Fontibre.

Además de un establecimiento muy agradable -con un amplio comedor en la primera planta, lo que fue un antiguo pajar-, el comensal encontrará una gastronomía tradicional pero con detalles innovadores, buenas presentaciones y amplias raciones; y sobre todo, muy sabrosa.

Resulta obligado aquí decantarse por las carnes de Campoo, de vacas criadas en pastos naturales de alta montaña. La calidad es sorprendente, la carne, como mantequilla y el sabor nítido. Además, en Fuentebro se cuida el punto para que la chuleta, el entrecot o el solomillo lleguen perfectamente a la mesa.

También hay aquí carrillera, rabo de toro, lechazo, cochinillo, manitas de cerdo, callos caseros y..., por supuesto, pescados para satisfacer todos los gustos.

Otra línea clásica en Fuentebro es el pato. Así, hay media docena de especialidades, como la terrina de foie, el escalope de foie fresco, el magret de pato con hongos, el muslo confitado, la ensalada de jamón ibérico y foie, los huevos de pueblo con virutas de foie, albóndigas caseras con foie o las habitas salteadas con jamón ibérico y foie.

Antes de acabar con tanto manjar, conviene recordar la variedad y calidad de los entrantes: ensaladas, ibéricos, croquetas de calamares, mollejas, verduras de temporada, alubias, cocido montañés, garbanzos con callos...



Carmen y José Ángel, propietarios del restaurante abierto hace diez años. / DM

LA FICHA: FUENTEBRO

Dirección: Fontibre (junto al nacimiento del Ebro). Hermandad de Campoo de Suso.

Teléfono: 942 779772 y 942 779645.

Propietarios: Carmen Cuesta y José Ángel Torre.

Jefe de cocina: Javier Iglesias.

Jefe de sala: Javier Corral.

Plazas: 100 personas.

Tipo de cocina: Cocina innovadora con tintes tradicionales.

Especialidades: Carnes de los pastos de alta montaña, pato, verduras a la plancha, habitas, mollejas, ensaladas, bacalao, emparedado de foie, postres caseros...

Menú del día: 20 euros

Precio medio carta: 40 euros

Aparcamiento: Sí.

Cerrado: Las noches, de domingo a jueves.

Internet: www.eldiariomontanes.es/hosteleria