

## Cultura y Sociedad

Gastronomía **Buen apetito**por Lluís Ruiz Soler [lruler@diariodeungloton.com](mailto:lruler@diariodeungloton.com)

## EL RESTAURANTE

## A pie de mercado

## Alma - Cocina Viajera

- Churruca, 32
- 03003 Alicante
- Tel.:965 040 327
- A la carta, desde 17 €
- Cierra los domingos. Sólo comidas



LRS

**E**rnesto Frutos no es el primero, tampoco en Alicante, al que se le ocurre habilitar un restaurante en un puesto de mercado, pero en su caso se trata de una opción particularmente coherente. Alicantino con genes manchegos y navarros, se incorporó al oficio a los 32 años: hace 6. Ha pasado por restaurantes locales como Katagorri, Lolita o Raïm, y por uno madrileño que ha marcado su estilo: DiverXo. Sin tiempo que perder, ha decidido desarrollarlo prescindiendo de condicionantes, con una buena camarera —Mary López— por todo equipo, en un reducido espacio donde cocina para los veinte comensales —como muchísimo— que caben en las

mesitas situadas en el pasillo del pequeño mercado de la calle Churruca o en una barra que no es sino el mostrador de cualquier parada. En los dieciséis platos de su carta hay alusiones gastronómicas a una docena larga de lugares, desde España o Francia hasta Corea o Japón, pasando por Italia, Inglaterra, los países nórdicos, Hungría, Rusia, el Magreb, Oriente Próximo o Perú. Entre sus mejores logros están el brioche de ropa vieja, la pluma con trigo y salsa de cacahuete, las migas del pastor vikingo, el magro con tomate Nápoles-Pionyang o el arroz con leche y lemon curd: cocina callejera y viajada donde las haya, con un escueto repertorio de vinos y cervezas artesanas.