



# Un paseo por la gastrocalle Loíza

Esta transitada calle de Condado o también podríamos decir de Ocean Park, que una vez fue famosa por sus comercios, y después entró en una etapa de abandono, ha revivido hoy día, pero esta vez con ricos aromas y sabores que emanan de sus múltiples restaurantes que han abierto y cada vez siguen surgiendo más. Este movimiento en parte se lo debemos a nuestra emer-

gente clase de jóvenes chefs que han decidido montar sus propuestas culinarias aquí, apostando el todo por el todo. Hoy les voy a hacer un resumen de algunos restaurantes que he visitado en las últimas semanas. El orden en que escribo los comentarios no tiene ningún rango o rating, pues cada uno tiene sus propios méritos, estaré comentando los platos más sobresalientes que degusté.



Ceviche Costa



Bollos al vapor  
"Steamed Buns"



Osso Buco  
de ternera

## COSTA.

Es la propuesta de Judimil de León y su hermano Darwin Vera, donde la cocina está a cargo del chef Klever Vera. Ofrece un menú de platos internacionales pero con énfasis en platos del mar. Aquí el Ceviche Costa, es el clásico ceviche de pescado en este caso mero, cortado en trozos no muy grandes, y muy bien balanceada la acidez de la vinagreta y el aceite de oliva con infusión de cilantro hecho en la casa, presentado muy simple coronado con mucha cebolla lila, lo encontré delicioso. Están localizados en la Calle Loíza, Esq. Calle Las Flores, #1902. Tel. (939) 399-3115.

## LA COCTELERA.

Esta barra-restaurant o Gastropub como también podemos llamarle, es la propuesta de Alex Nogueras Cuebas y Jorge Bush Barzaga donde combinan la coctelería con la culinaria. Aquí la cocina está a cargo del chef Mario Resende. Nos aventuramos primero con un par de cócteles, uno de ellos fue el Tesla, una receta interesante, con vodka, genever, limoncello, limón verde y tónica, servido en un vaso muy curioso en forma de bombilla; estaba sabroso. Entre los platos degustados se destacan los Tacos de Tartar de Atún en concha de bacalaitos con yogur de pepinos y menta. Me gustaron, pues es algo creativo que combina lo local con lo asiático del tartar. Están localizados en la Calle Loíza #1857, San Juan. Tel. (787)946-4599.

## MERE PESCAO.

Abierto hace un poco más de año y medio, este pequeño y sencillo lugar es como un secreto bien guardado, que ofrece un menú de platos interesantes, con recetas de frutos del mar y un par de otras cosas en un estilo fusión asiática caribeña. Su propietario es Franco Biaggi y hoy día la cocina está a cargo de los chefs Angel Ortiz y Luis Tosada. Aquí hay que probar los Bollos al Vapor "Steamed Buns" hechos de dos maneras, unos con cerdo desmenuzado (pulled pork) y otros con bizcocho de cangrejos (crab cake) ambos tenían ensaladilla de col asiática, cebolletas verdes y crema de aguacates, los adornaron con "masago" (huevas del pez Capelin); los encontré muy gustosos, los recomiendo. También quiero hablar del Street Batata, un plato interesante, pues es una batata asada, la abren y luego le añaden crema agria (sour cream), queso feta, salsa fresca y le montan arriba un filete de chillo rebozado en un "batter" de cerveza, lo acompañan con unos chips de maíz y salsa picante y adornado con brotes de alfalfa. Este plato me agradó mucho. Están ubicados en el #1915 Calle Loíza, San Juan. Tel. (939)338-1918.

## SHIBO.

En japonés el significado de Shibo es, profundo aprecio o también anhelo. Y es el anhelo de hacer una buena gastronomía lo que mueve a Johnathan Cruz y a su hermana Gabriela en este nuevo proyecto culinario en el que ofrecen un menú con recetas que fusionan los ingredientes orientales, caribeños y especialmente de Puerto Rico. En este lugar hay que pedir los Fufu Dumplings, hechos con carne de res, fufu cubano (plátano majado), salsa sumiso (salsa hecha con miso, vinagre, azúcar, sake y soya), aceite rayu, cebollines, salsa teriyaki y rociado con furikake (sazón japonesa seca que contiene pescado, ajonjolí, algas y otros ingredientes más), estos dumplings estaban muy sabrosos. Están ubicados en el 2012 Calle Loíza, San Juan. Tel. (939)399-3036.

## BOCCA OSTERIA ROMANA.

Sus dueños, los hermanos Alessandro y Alfonso Salvatore han apostado al éxito con todo lo que pueden. Alessandro el chef y Alfonso en el piso, ambos hacen una buena combinación con el dinamismo de la juventud y el deseo de hacer una buena gastronomía. Aquí probamos varios platos, pero quiero resaltar los Ñoquis con Peras, estos ñoquis caseros estaban hechos en salsa de queso taleggio, este es un queso de tipo maduro original de Bergamo en Italia, con un aroma intenso con notas frutales fuertes, muy adecuado para combinar en la salsa con las peras frescas, estaban espectaculares, los recomiendo. También se come, cuando lo hay, un buen Osso Buco de ternera hecho al horno en su jugo con vino blanco, mantequilla y raspadura de limón, esto es algo diferente al clásico adobado del osso buco, lo presentaron sobre una polenta muy cremosa y lo coronaron con guisantes verdes y una rama de romero. Están ubicados en el #2012 Calle Loíza, San Juan. Tel. (787) 727-8017

## SABRINA.

Aquí el chef Juan Camacho prepara un Pulpo Grillado, servido con unas papas moradas y una lluvia de perejil; lo encontré muy sabroso, tenía un toque de pique ideal, me pareció que era de pimentón picante, me gustó. También probamos los Tacos de Cerdo, servidos en concha dura, coronados con cebolla lila encurtida que está muy de moda y espolvoreado con "chicharrón volao" en migas, estaban muy bien. Además, probamos el Filete de Suspensión (hanger steak), acompañado de papas fritas y una mayonesa de aceite de oliva al lado, la carne estaba espectacular, muy bien hecha y de buena calidad. Están localizados en el #1801 Calle Loíza, 1A, San Juan. Tel. (939) 399-3049.

Quedan otros más, que los estaré visitando próximamente. Vean las reseñas de estos y otros restaurantes más en [elexquisitopr.com](http://elexquisitopr.com)

EL EXQUISITO es una columna que se publica un miércoles al mes. Busca la próxima en julio.