

RESTAURANTE EL GALEÓN

Calle Peñas Blancas s/n

SOMO

Tno. 942 510 214

<http://elgaleondesomo.es/>



Agosto 2012

Desde que conozco la página de nuestro amigo mule (mulecarajonero.com) he disfrutado de muchas buenas recomendaciones de restaurantes que probablemente no hubiera llegado a conocer o que hubiera tardado en hacerlo.

Pero he tenido siempre la espinita de no contribuir con una *buena* recomendación de un restaurante que no apareciera en la ya extensa relación de comentarios de la página.

Con la crítica que envió me quito esa espinita que ya empezaba a fosilizar.

El restaurante que nos ocupa se llama **El Galeón** y se encuentra en Somo. Somo es una importante localidad turística de Cantabria y goza de una de las más espectaculares playas de la provincia, con una vista extraordinaria de la bahía de Santander.

Pero todo esto conlleva una enorme dificultad para aparcar el coche por la zona donde se encuentra el restaurante, a menos de 100 m. de la playa. Es una de las cosas que echo a faltar del restaurante, un parking propio.



Con el coche ya bien aparcado, llegamos mi acompañante y yo al restaurante. Como somos previsores, habíamos reservado con varios días de antelación en la terraza. Menos mal que nos gusta ir pronto a comer cuando no conocemos bien el sitio; pues estando casi vacío, pretendían darnos una mesa a pleno sol (que fue además la única que se quedó vacía del restaurante en toda la comida).

Cuando le explicamos que no habíamos traído la crema para el sol, no hubo inconveniente en darnos otra mesa en zona de sombra. Todo hay que decirlo, que no pusieron la más mínima pega. Es incomprensible que no tengan un toldo un poco más grande que tape todas las mesas de la terraza.

Nos trajeron la carta y nos pusimos a estudiarla bien. No es broma, pues es una carta amplia, con multitud de posibilidades.

Cuando pienso que vamos a pedir en un restaurante me siento Napoleón, preparando la estrategia para que mis ejércitos cubran todos los frentes posibles. Como el ejército de este día constaba sólo de 2 personas, teníamos muchos frentes que cubrir.

Lo primero que descartamos fue una mariscada con buena pinta, pues nos limitaba la comida a sólo marisco y queríamos variedad.

Lo siguiente que descartamos fue los arroces, pues el mínimo era para dos y nos limitaba también.

Eso nos dejaba dos posibilidades con las que dudamos bastante: un buen pescado para compartir (la mayoría de las raciones son para dos personas como mínimo) y algún entrante o un popurrí de cosas que nos atrajeran de la carta.

Como es la primera vez que íbamos, nos inclinamos por pedir de la carta las cosas que más nos atraían. Luego os lo comento.

Una vez hecho el pedido al camarero (que dicho sea de paso podría hacer algún comentario o recomendación al comensal), echamos un vistazo más detenido al establecimiento. La terraza donde nos encontrábamos, aparte de la mesa de bronceado, es muy agradable y con las mesas bien dispuestas y con buen espacio entre ellas.



El interior, por el contrario, da la sensación de un poco de agobio, pues algunas de las mesas están demasiado pegadas entre sí. El colmo es una mesa pegada a la barra, en medio de todo y de todos. O sea, si reserváis aquí, avisad que no queréis ni broncearos ni hacer de guardias de tráfico.

A decir verdad, si excluimos esas dos mesas, el local está muy bien, pues está decorado con gusto, con alguna foto de visitantes ilustres como el admirado Severiano Ballesteros, oriundo de la vecina Pedreña.



En esas llegó el camarero con el vino que le habíamos encargado y una cubeta con hielo. Debo decir que la carta de vinos es espectacular; pero nos decidimos por un clásico que nunca nos falla y de buena relación calidad/precio: un **Viña Esmeralda**, de Bodegas Torres. A los que no lo conozcáis, es un vino blanco, aromático y ligeramente afrutado.



Lo gracioso del caso es la forma que nos sirvió el vino. Nunca nos había pasado algo igual. Está la posibilidad, más aceptable de servir un poco en una de las copas y esperar la aprobación del comensal, antes de seguir sirviendo. Otra posibilidad es dar por buena la aprobación del cliente y dejar la botella enfriando en la cubeta o servir en las copas y dejar enfriando después.

Pues no, el caballeroso camarero va y escancia sólo en la copa de mi acompañante y, acto seguido, deja la botella en la cubeta. La verdad es que me lo tomé bien y lo achaqué simplemente a que debía pensar que me gustaba el vino más fresquito.

Después de esta anécdota nos trajeron el primer pedido: unas **rabas de magano**. Como una imagen vale más que mil palabras, echad un vistazo, que se os hará la boca agua. La ración era enorme, con unas piezas grandes con un fino rebozado. Cuando son tan grandes pueden estar algo duras por dentro. Éstas no, estaban crujientes y buenísimas.



No habíamos acabado el plato cuando nos traen unas **almejas a la sartén**. El plato estaba también a rebosar y las almejas perfectamente lavadas y la salsa perfecta, sin demasiado ajo, del que abusan en muchos sitios.



En ese momento empezábamos a sospechar que el nivel culinario del restaurante era de sobresaliente para arriba.

Estábamos terminando de rebañar la salsa con la cáscara de las almejas, cuando nos trajeron el **changurro**. La presentación era en plato, en vez de su propia concha; pero a mí eso me da igual, siempre que esté bueno. Y este estaba perfecto, ligeramente caliente, como debe de ser. No frío como lo ponen en algún sitio.



El último plato que pedimos fue un **tartar de atún rojo**. Yo no soy demasiado aficionado al pescado crudo; pero debo decir que después de este plato he cambiado un poco de idea. El plato, enorme también, se componía de trozos de atún rojo cortados en dados y acompañados de un poco de cebolla y sus propias huevas.



Lo único que le sobraba es una salsa rosa hecha con un poco de tabasco de forma que estaba ligeramente picante. Me imagino que debe de ser para los que pidan este plato y no sepan que les traen pescado crudo y lo quieren “disfrazar”. En nuestro caso, como estaba en un lado del plato, con dejarlo ahí fue suficiente.

Haciendo un esfuerzo nos decidimos probar uno de los postres de la amplia carta: **tiramisú a la manera cántabra.**

Yo con el tiramisú tengo una investigación abierta, que cualquier día publicaré en una tesis. La razón es que no he encontrado dos tiramisús iguales. En general hay dos escuelas “tiramisunianas”. La una tira más del mascarpone y deja el aspecto del postre menos atractivo. La otra escuela es de la que piensa que el tiramisú, como muchos de estos postres, debe de tener bizcocho y tener apariencia de tarta.



Yo soy más partidario de la primera opción; pero debo decir que el que nos sirvieron era de los mejores de la vertiente bizcochera. Por cierto “a la manera cántabra” es porque va sobre un lecho de natillas, bastante aceptables.

Terminamos la comida con unos muy buenos cafés.



La última anécdota del día sobre el servicio fue la tardanza en traer la cuenta. Nada menos que cuarenta minutos. En fin, cuando pensábamos que nos iban a invitar por ser los clientes 10.000 o similar, nos trajeron la cuenta. Algo más de 90 €; pero teniendo en cuenta la calidad y el tamaño de las raciones, nos pareció de muy buena relación calidad precio.



En resumen: un restaurante para volver. Pero que da la sensación, como muchísimos que conozco, que como tiene clientela asegurada, abusan de mesas y relajan el servicio un tanto. En cualquier caso, estos defectos no son demasiado grandes, si tenemos en cuenta la calidad de su cocina.

Me quedo con ganas de probar sus arroces, sus pescados a la parrilla, sus cigalas, sus ensaladas... Qué hambre me está entrando de escribir esto. ¡Mañana volvemos!