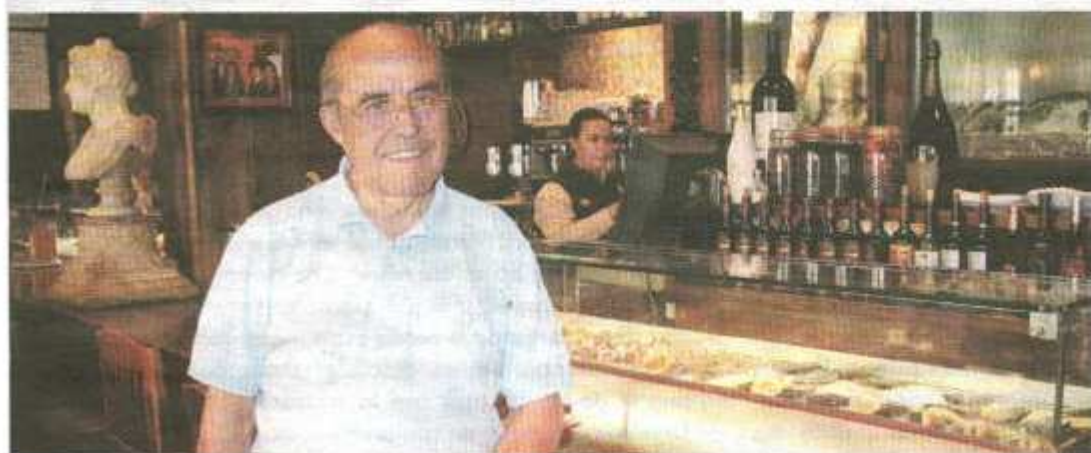


Casa Robles, tradición y pasión por la cocina sevillana

Especialistas en chacinas, carnes, pescados y mariscos de la tierra, el restaurante de Álvarez Quintero lleva más de 50 años ofreciendo la mejor gastronomía a sus clientes



Noelia de Andrés

Inquietud y una mentalidad abierta y expansiva... son las señas de identidad de Juan Robles, fundador y actual dueño de Casa Robles, una de las empresas de hostelería más señeras e importantes de la ciudad.

Juan Robles comenzó en 1954 con la fundación del restaurante de Álvarez Quintero, pero ya tenía inquietud hostelera ya que se ha criado viviendo en este mundo y adá le apasiona. Su padre en el año 35, cuando él nació, tenía su bar en Puerta Osario y él siempre tuvo el gusanito de la gastronomía.

En todos estos años, Robles ha visto cómo ha cambiado la gastronomía en la ciudad. "Siempre hemos tenido la cultura de la tapa y en Sevilla había pocos restaurantes pero señeros".

Desde que sus hijos fueron creciendo e incorporándose al negocio han aportado otra mentalidad y se ha diversificado el negocio.

Además, ha cambiado la cultura gastronómica de la ciudad a lo largo de los años, ha aumentado el nivel de vida, el turismo y la gente cada vez más acude a los restaurantes.

"Sevilla ya tiene muy buenos restaurantes de todo tipo, lo que es señal de que el público come en la calle", explica Juan Robles.

En concreto en Álvarez Quintero se pueden alojar 190 comensales en lo que es el establecimiento, además cuentan con varios reservados de 15 y 10 personas cada uno.

En Sevilla hay una cocina muy importante, "una de las mejores de España y muy amplia". Por ello en Álvarez Quintero se ofrece toda esa variedad y la cocina clásica sevillana, con los mejores productos y algunos toques modernistas. El 90% es comida clásica basada en buenas chacinas, buenos mariscos, buenas carnes, buenos pescados y buenas verduras. Y sobre todo los postres, caseros todos, elaborados en el obrador propio de Robles que dirige su hija Laura. En total se pueden encontrar 30 ó 40 tipos diferentes de postres. De todos ellos, Juan Robles recomienda su preferido, Sabor Sevilla, compuesto de naranja y azahar.

En cuanto a los platos más

demandados resalta Juan Robles el clásico de jamón y chacina. Pero también salen muy bien los pescaditos pequeños y los grandes, la corvina, la lubina, la merluza del norte... y los mariscos del sur.

Su bodega está a la altura de la gran calidad de sus platos. En total cuenta con 200 variedades, casi todos españoles (tintos de Rioja, Ribera del Duero, Valdepeñas...) y blancos como los del Condado. Pero también ofrecen vinos portugueses, italianos...

Pero además de toda la oferta a sus clientes, Casa Robles lleva años viajando por el mundo mostrando la gastronomía sevillana. Italia, Portugal, Francia, Escocia, Moscú, Cracovia, Dinamarca... son sólo algunos de los lugares que han visitado de mano de las administraciones local y regional. De hecho, han sido los pioneros en salir fuera de las fronteras para mostrar las bonanzas de nuestra gastronomía.

✓ Casa Robles se encuentra en la calle Álvarez Quintero número 48. El teléfono es 954 213 150.

SU PROPUESTA GASTRONÓMICA



Merluza con jamón

■ En una sartén se pone aceite, cuando esté caliente se pone la merluza con la piel hacia arriba. Se le da la vuelta y se añade ajo y cebolla. Cuando esté dorado se le añade una poquita de harina, vino blanco, fumé de pescado, alicates y gambas. Se deja cocer durante 5 ó 6 minutos y se le añade sal. Se le pueden añadir virutas o lonchas de jamón para potenciar el sabor. Finalmente se emplata.