



COMER

## Venta la Montaña

El pintoresquismo del lugar justifica por sí solo la visita. Desde Altea o Benidorm vale la pena ascender por las quebradas del cauce del Guadalest, una de las zonas más verdes de Alicante, hasta Benimantell y Castell de Guadalest, en el corazón de la Marina Alta. En pocos kilómetros, el panorama gastronómico se altera por completo. La cocina popular se torna de seco y, aún manteniendo su carácter mediterráneo, trastoca sus principios básicos. Son parajes en los que triunfa la olleta, los arroces de montaña, las

piernas de cordero, el pollo y el conejo guisados y las carnes a la brasa. Venta la Montaña es uno de esos raros lugares que destacan por la calidad de un plato antológico: la olleta típica, un potaje suave y prodigiosamente ligero. Se prepara en una olla de barro en la que hierven carnes de cerdo —manitas, costillas y embutidos—, múltiples verduras —pencas de acelga, alcachofas, nabos, patatas, boniatos y calabaza—, además de arroz y alubias pintas y blancas. Antes, para abrir boca, la casa ofrece unas aceptables tapas calientes (croquetas, empanadas...) y unos buenos embutidos (butifarras y sobrasada). Y como alternativa a la olleta, un delicioso pollo de corral con almendras; arroces al horno o con costura, sólo por encargo; conejo al ajillo y piernas de cordero asadas. Para concluir, golosinas como las tartas de limón y manzana, el flan de almendras o el *soufflé* de caramelo. En este modesto establecimiento, limpio y cuidado, que dirige Carlos Núñez, es aconsejable reservar mesa en el comedor interior, más agradable que el zaguán de entrada. El servicio es familiar, el mobiliario algo incómodo y la bodega discreta. Sin embargo, ¡qué olleta tan impresionante!

JOSÉ CARLOS CAPEL  
SANTIAGO CARREGUÉ

### Venta la Montaña.

Carretera de  
Alcoy, 9,  
Benimantell,  
Alicante.

Teléfono (96)  
596 52 21.

Cierra martes.

~~Vajetas de~~  
crédito: Visa, ~~Amex~~,  
Master Card y 4B.  
Entre 1.500 y 2.500  
pesetas.