

Salsa de chiles

por Carlos Maribona



Magoga, Cartagena en el mapa (gastronómico)

Publicado por [Carlos Maribona](#) el Jul 12, 2018

Compartir  59  

Se llama María Gómez. Es murciana, de un pueblo próximo a Cartagena. Y es cocinera. Formada en el País Vasco, primero en la escuela Aiala de Carlos Arguiñano en Zarauz, luego en el Basque Culinary Center y finalmente en las cocinas de Arzak, junto a Xabier Gutiérrez, de quien dice aprendió las técnicas de vanguardia. Ella y su marido, el madrileño Adrián de Marcos, que estuvo un tiempo en la sala de Zuberoa, decidieron abrir un restaurante en Cartagena y así surgió **MAGOGA**, que ahora mismo es, junto a Eszencia, el valor más sólido de esta ciudad portuaria y uno de los más destacados de Murcia.



María Gómez

María es una cocinera dotada de buena técnica que aplica a platos actuales, sensatos en su concepto, equilibrados en su elaboración, con cuidadas presentaciones y casi siempre muy ceñidos al producto de temporada de Cartagena y su entorno. Tiene carta y un completo menú degustación (70 euros, 105 con los vinos seleccionados por Adrián) que es por el que optamos tras sentarnos a la mesa de uno de los dos agradables comedores con que cuenta Magoga. Al fondo del principal, la cocina abierta, sorprendentemente pequeña para el tamaño del restaurante y para la complejidad del menú.



Helado de tomate y fresas

Como aperitivos, unas cortezas de chato (el cerdo autóctono murciano), una versión del pastel de Cartagena y una flor de masa que en lugar de dulce es salada, con sobrasada. Correctos los tres. No empezamos bien con el primer plato, un helado de tomate y fresas con aceite de oliva, presentado como un polo. Demasiado grande, mucho hielo, lo que hace que sea desagradable al comerlo, y poco sabor. Malas sensaciones que se disipan con la yema rellena de caldo de michirones (habas secas muy tradicionales) y polvo de michirón por encima. La idea de la yema inyectada de caldo no es muy original, pero aquí está bien resuelta. Me cuenta María que esa yema, muy densa, procede de unas gallinas que se alimentan con higos lo que le proporciona su peculiar sabor.



Tartar de langostinos del Mar Menor

Siguen dos de los mejores platos del menú. Estupendo el tartar de langostinos del Mar Menor con las cabezas fritas. Y mejor aún el juego de texturas y sabores de la ensalada de salazones (anchoa, bonito, mojama, huevas de mújol) hechos por ellos mismos (semi salazones en realidad, siguiendo la tendencia que se impone) con cebolla y almendra Marcona. Dos platos bien enraizados con la tradición murciana y muy ricos ambos.



Ensalada de salazones y cebolla

Está bueno un plato de espárragos (me parecen un poco fuera de fechas, pero me aseguran que son los últimos de la temporada) con salsa de yema de huevo (otra vez yema) y anguila ahumada. A continuación, calamar de Cartagena con el cuerpo a la brasa y las patas fritas. Acompañado con alcachofa, hinojo salvaje y boletus, elementos que más que aportar devalúan el plato. Me gusta bastante más la raya a la brasa sobre un guiso de callos de bacalao que lleva encima el cartilago frito, impecable el punto del pescado, que combina bien con el guiso.



Arroz de conejo

Del mar también la cococha de atún rojo a la parrilla que la cocinera trata, acertadamente, como una carrillera guisada, con una salsa concentrada y sabrosa. María estuvo una temporada con Christophe Pais en La Bomba Bistrot para aprender los secretos de los arroces. Y aprendió bien porque el de conejo con un potente fondo de sus menudillos está francamente bueno, perfectamente arropado por un alioli de romero y otras hierbas de monte. Rematamos con un pichón de Mont Royal en dos cocciones, con un demi glace de sus carcasas, crema de maíz y pan de algarroba. Punto impecable del pichón, tanto la pechuga en su punto de sangre como el muslo, frito. Como pega, un exceso de crema de maíz, que inunda el plato innecesariamente.



Raya a la brasa con callos de bacalao

Un punto fuerte de Magoga son los quesos. Asesorado por Abel Valverde, Adrián de Marcos, que dirige la sala y la bodega, maneja medio centenar de piezas de orígenes muy variados. Tentadora oferta que, con acierto, se incluye en el precio del menú. Para terminar, dos postres. Piña en texturas a la que se añade una pequeña cantidad de un excelente vinagre de Monastrell con treinta años, y chocolate con helado de algarroba. Correctos ambos, aunque por debajo de los platos salados. Buena selección de vinos la que nos hizo Adrián, desde generosos como el fino La Barajuela 2013 o el palo cortado Marqués de Rodil de Hidalgo, hasta dulces como un Marsala de Marco de Bartoli, un Carcavelos Villa de Oeiras o un monastrell dulce 2013 de Olivares, pasando por un Casa Castillo de Jumilla, algún riesling y el peculiar rioja alavés Phinca Hapa.



Adrián de Marcos con el carro de quesos

Muy buena impresión general en esta casa que contribuye a poner a Cartagena (y a Murcia) en el mapa gastronómico.