

CASA PORTAL CUMPLE 50 AÑOS

# Tradición y buena materia prima

Ana Marcos

**H**emos cumplido medio siglo, lo que es un orgullo para toda la familia". Quien habla así es Diego Fernández Plana que, junto a su hermano Manuel, regenta actualmente el restaurante. La aventura comienza en 1947, cuando su padre, Diego Fernández Álvarez, llegó de su Asturias natal, para abrirse camino en la gran ciudad. Tras haber adquirido bagaje profesional en prestigiosos establecimientos de hostelería, decide junto a su mujer comprar una pequeña sidrería llamada Casa Portal. "La única condición para venderlo por parte del dueño fue que conservara el nombre, y así se quedó".

Hace ahora cincuenta años, el joven matrimonio se hizo cargo del restaurante y pronto la fama de sus especialidades corrió por la ciudad como un reguero de pólvora: "Era un local muy pequeño y sencillo, pero venía el 'todo Madrid'. Mis padres, junto a una cocinera contratada, trabajaron duro y siempre basaron su quehacer en la autenticidad: en aquel entonces había de todo en la carta, ¡hasta angulas!, que todavía eran asequibles, claro, pero siempre con sus preparaciones típicamente asturianas como protagonistas: guisos tradicionales hechos con todo el cariño y auténticos productos de la tierra". La compra de un nuevo local en 1974 no cambió un ápice de esta filosofía. Los modos y maneras tampoco han cambiado. "Todos los días viene a las ocho de la mañana Teresita -Teresa García- a poner a la lumbre las fabes que han estado en remojo la noche anterior. Es un ritual que aún seguimos, nada de métodos rápidos: lo que se ha hecho toda la vida en esta casa, la legumbre requiere fuego lento. También se encarga de hacer el arroz con leche y la leche frita". Junto



**CASA PORTAL**  
Doctor Castelo, 26.  
Tel.: 915 742 026.  
Precio medio:  
40-50 euros.

↑ **Generación**  
La familia Fernández Plana  
lleva el negocio desde 1947.

a ella en los fogones, el chef Matías Díaz da forma a una apetitosa carta que es todo un homenaje a la tierra del fundador. Chorizo a la sidra, quesos de Cabrales y Afuega'l Pitu, pulpo o callos son algunas de las entradas que resultan perfectas

**Fabada, verdinas, fabes con almejas, pote... son los platos más solicitados**

Es uno de los restaurantes asturianos míticos en Madrid. Casa Portal ofrece lo más auténtico de su gastronomía.

para compartir. Junto a estos aperitivos, una larga lista de especialidades, con los guisos como grandes protagonistas: fabada, *fabes* con almejas, con salmón, con langosta... también las verdinas, el pote, la perdiz con *fabes* o estofada. No faltan los pescados -el *pixín* (rape) a la sidra, uno de los más solicitados-. Los postres son un capítulo aparte en esta casa. Un exquisito arroz con leche, el flan de la casa hecho como siempre, la manzana asada, el tocino de cielo, la leche frita... postres caseros que hacen la delicia de los golosos. ●

