

1



**FUERA DE FOCO**

1. Ximo (izq.) y Bart, son los artífices de esta pequeña tasca.
2. El local se encuentra en el Barrio del Carmen, a pocos metros del Mercado Central.
3. Pulpo a la plancha con pimentón.
4. La pequeña plancha es una de las estrellas en la Tasca Sorolla.

2



3



4



# Tokio en Valencia

En la capital nipona son célebres las diminutas barras donde ofician austeros cortadores de pescado. Allí se encuentran algunos de los restaurantes más afamados y caros del planeta con el argumento principal de la sobriedad del producto, y la pureza casi ritual con la que se prepara. El valor de la repetición que va esponjándose. Esta reflexión me venía a cuento al descubrir en el corazón de Valencia una insólita barra inusual por estos pagos. Ajena a modas, a cadenas instagrameras de fudis, e inasequible a cualquier atisbo de gastrotontería.

Ximo y Bart –no confundir con el de los Simpson– son una excéntrica pareja de renacidos taberneros. A la mesa y media, y dos escasos metros de barra, y el hueco de la ventana, atiende Ximo con una socarronería en valenciano o

castellano según demanda, o en inglés si llega el caso, porque como él mismo apostilla, “por el pan baila el perro”. En una pequeña, diminuta plancha, se desenvuelve como un monje budista con gorra y barba, Bart. Desde 2015, procedentes de vidas anteriores de poca confesión, en la Sorolla se despachan los bocados más precisos y auténticos de la capital del Turia. Aunque esta taberna fantástica se halla a escasos metros del Mercat Central de Valencia, por cierto un auténtico lujo de despensa y sabor, salvo algunos productos básicos, lo importante no se compra allí, pues hay red de proveedores cómplices.

#### **Bocados levantinos**

La pizarra que se pinta según el día, o que directamente es contada con lo que hay o no, es una auténtica nómina de bocados que a cualquiera le apetece tomar sabiéndose en ese territorio valenciano. Una sepia a la plancha o con sus gozosas huevas, son el primer indicativo de qué terrenos pisa este dúo de insólitos taberneros. Anguila

all i pebre se presenta impecable con su punto picón, y esa explosión de colágeno que suelta la anguila en este guiso de sabor a la Albufera. Los figatells están bordados, y recuperan esa elaboración popular que dignifica la carne más humilde del cerdo con esta trilogía del tocino, magro e hígado, envuelta en una mantelina a la que se podría emparejar con la longaniza, si no fuera por la singularidad del hígado. También la lleterola o molleja en valenciano, que en esta tasca se hace muy cortadita, siendo el resultado de una finura especial. O las evidentes clotxinas en su expresión perfecta, pulpo a la plancha de aparente sencillez, cortadito y con el punto justo de pimentón y una gotita de sal gorda. Junto a elegantes pescaditos fritos, además de sardinas, atún y todo lo que pueda reposar en la buena mano de la plancha del cocinero silencioso.

#### **Tranquilidad y calidez**

A esta tasca que no está en el mapa, pero a la que uno acaba viniendo como un sonámbulo una vez que la conoce, hay que ir cargado con toda la filosofía estoica de que se dispone. Porque aquí se atiende por orden, con las prisas justas frente al vértigo de hoy, pero con una calidez, una vez que se logra el sitio, difícilmente repetible. Con una caña de cerveza, un vino de justiprecio, o alguna copa volandera, esperando la apetitosa ejecutoria de Bart, uno disfruta Valencia en Tasca Sorolla sin el síndrome de Bill Murray en *Lost in Translation*. ●



### **TASCA SOROLLA**

Carrer dels Drets, 27  
Valencia  
tascasorolla.com

**Tasca Sorolla, así llamada porque está en el edificio en el que nació el genial y extravagante pintor, parece un bocado de un lugar asiático con toda la esencia levantina. Texto—Andrés Sánchez Magro**