



Barra del restaurante Barbiana.

## DE TAPAS EN SEVILLA

POR **RAFAEL ANSON\***

Hace algunos días viajé a Sevilla para presidir el acto de constitución de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, lo que me permitió también asistir a *La Madrugá* y volver a visitar algunos de los locales a los que, normalmente, van los sevillanos. No se trata de los grandes restaurantes, sino de esos lugares de tapas que regalan comida y felicidad al mismo tiempo.

Justo después del acto, almorzamos en Simún Vintage ([simunvintage.blogspot.com.es](http://simunvintage.blogspot.com.es)), donde disfrutamos de un genuino menú andaluz con ensaladilla, salmorejo con atún marinado, butifarra con cebolla caramelizada y alioli. Asimismo, en la noche del Jueves al Viernes Santo fuimos de tapas. Tomamos un estupendo jamón ibérico, jamón con tomate y buenos fritos en Becerrita ([www.becerrita.com](http://www.becerrita.com)), acompañados de Fino La Panesa y Manzanilla Sacristía. De La Trastienda (Plaza de la Alfalfa, 8) me gustaría destacar sus gambas, cigalas y langostinos cocidos al momento y a la vista del público, además de su excelente cerveza. Por último, Barbiana ([www.restaurantebarbiana.com](http://www.restaurantebarbiana.com)), con muy buen ambiente, estupendas coquinas e inmejorables tortillitas de camarones.

\* [Rafael Anson es presidente de la Real Academia de Gastronomía. [rafael.anson@realacademiadegastronomia.com](mailto:rafael.anson@realacademiadegastronomia.com)]