

Buen apetito

por Lluís Ruiz Soler

lrsoler@diariodeunglton.com

El restaurante

Exótica succulencia

LRS



■ La cocina tailandesa se implanta entre nosotros con sabores y aromas que se nos antojan radicales —ácidos, pican-tes, especiados— y han inspirado con frecuencia a los cocineros postadriáticos, además de resultar más próximos a la succulencia occidental que el umami a la japonesa. Un buen lugar donde acercarse a ella es este Suan Thai o «jardín tailandés» que abrieron hace año y pico la cocinera Sao Runnarud y su compañero Enrique Rey, boxeador y camarero con mucho

Suan Thai

Miguel Soler, 6

03002 Alicante. Tel.: 603 752 411

A la carta, desde 27 €. Menús a 12,95, 29,95 y 34,95 €

Cierra los martes

mundo en la mochila. Adaptando las instalaciones de un bar que había en ese local, han creado un ambiente comedidamente exótico donde ofrecen una comida con visos de autenticidad. El phed samrot o pato frito con sésamo y salsa de tamarindo tiene el aire de

la alta cocina callejera que triunfa entre los foodies, a la que no le falta intensidad, contraste ni armonía. No se quedan atrás los pad thai gung —tallarines— ni el goeng massaman o curry, de pescado en nuestra comida del otro día, que comenzó con unas frituras limpias y crujientes —langostinos con salsa agridulce, rollitos de verdura—, incluyó un par de salteados de hortalizas y decayó al final con la proverbial poca-gracia de los postres asiáticos. Otra ventaja de la cocina tailandesa frente a las más extendidas del Lejano Oriente es que no le hacen a uno comer con palillos.