

empresarial

‘La Traserilla’

LAURA BURÓN

Ubicada en una casa de primeros del siglo XIX completamente restaurada para su finalidad se encuentra *La Traserilla* (calle San Marcos, 12), un restaurante que desde 1995 regentan Miguel y Reyes.

Tras pasar por varios propietarios anteriores, Miguel y Reyes, se fijaron en ella tras apreciar el encanto de otros establecimientos hosteleros, sobre todo, de Cataluña, que habían aprovechado masías y casonas para convertirlas en restaurantes de primer nivel. Y es que esta familia siempre ha estado muy vinculado a este sector, ya que desde pequeño ha trabajado en negocios familiares de estas características, siendo uno de los hermanos propietarios del complejo hostelero *San-Gar* de Venta de Baños.

Desde que se hiciera cargo de *La Traserilla* Miguel, junto con su esposa Reyes y su hija Erika, han ido mejorando las instalaciones para conseguir un ambiente cómodo para los comensales. Así, de los colores intensos con los que inicialmente estaban decorado los distintos comedores de este restaurante han ido evolucionando a colores más ligeros, en los que se mezcla el cristal y el acero. Incluso la iluminación está pensada para resaltar al verdadero protagonista de *La Traserilla*: sus platos.

Para ello, este restaurante dispone de un taller de ideas para desarrollar platos de la cocina tradicional con las tendencias más imaginativas, y ofrecer a sus clientes platos muy bien acogidos. Para ello, retocan platos de grandes restauradores, adaptándolos a los gustos de sus comensales.

Pero lo más importante para *La Traserilla* es la materia prima de sus platos, exigiendo a sus proveedores los máximos estándares de calidad para elaborar platos sencillos, sin grandes florituras. De hecho, creen que las nuevas generaciones de cocineros y restauradores desarrollarán una cocina más pausada y menos espectacular que la de sus antecesores.

Esto se ha notado también con la incorporación de su hija Erika al staff de *La Traserilla*. Que duda cabe que es importante incorporar sabia nueva para que su cocina no deje de ser ese referente de la cocina de evolución en Palencia.

Otro de los objetivos fundamentales de *La Traserilla* es ofrecer una carta variada, que se modifica una vez al año. También ofrecen menús de estación, apostando por productos de temporada a precios razonables. Por eso, de cara al verano, están trabajando con arroces, ensaladas, quesos, carnes y pescados, para poner sobre la mesa nuevos platos y completar así la oferta que ya han ofrecido en años anteriores.

Conscientes de la situación económica actual, *La Traserilla* ha creado los *Menús contra la crisis*. Fruto de su taller de ideas, ha puesto a disposición de sus clientes, platos informales y abundantes, recuperando así los platos típicos de los mesones, con un menú a base de raciones, siguiendo las tendencias que marcan países como Japón y Estados Unidos y los cocineros españoles más conocidos como Ferrá Adriá, Santi Santamaría, Joan Roca o Berasategui. De hecho, los cocineros de *La Traserilla* no dejan pasar la oportunidad de conocer



Miguel Sánchez ha cuidado hasta el más mínimo detalle de su restaurante 'La Traserilla', desde la decoración de los comedores, hasta la calidad de los productos con los que elabora imaginativos menús. / FOTOS: ÓSCAR NAVARRO



los últimos avances en cocina asistiendo a importantes eventos como *Madrid Fusión*, forams gastronómicos y seminarios...

Y para llevar todo esto a su mesa, este restaurante tiene un equipo formado por nueve personas: cinco de ellas en la cocina y otras cuatro en sala, para tener perfectamente atendidos los seis comedores y la bodega en los que se distribuyen las tres plantas de *La Traserilla*, que puede llegar a acoger a unos 80 comensales.

El éxito de esta empresa ha llevado a Miguel Sánchez a poner en marcha una empresa de catering para la celebración de grandes eventos, poniendo a disposición de los clientes no sólo un elaborado e imaginativo menú sino también un lugar acogedor.

Si se le ha abierto el apetito y quiere conocer la cocina que desarrollan en *La Traserilla*, en la calle San Marcos, número 12, puede reservar mesa llamando al teléfono 979 74 54 21, en el correo electrónico contacto@latraserilla.es o bien a través de su página web www.latraserilla.es.

