vinetur

Las mejores parrilladas de Arzúa, en A Painza

lunes 28 de enero de 2013

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



Hoy conoceremos un restaurante situado en Santa María de Viladavil, en Arzúa. Se trata del restaurante A Painza, un mesón especializado en parrilladas de pescado y carne con una historia de data del S.XIX.

María José Botana nos ha abierto, amablemente, las puertas de A Painza para hablarnos un poco más sobre él...

Ponte da Boga.- ¿Cuál es la historia de A Painza?

María José Botana.- A Painza es una casa edificada antes de 1.800 que estuvo habitada por renteros hasta 1997. Después de una profunda restauración, con estudio al detalle, se abre en julio del año 2.001 como mesón. Llevado durante un año directamente por la propiedad, se encuentra ahora alquilado al Grupo A Paínza S.C., que regenta José Ramiro Martínez Alonso.

PdB.- ¿Qué ha cambiado desde su apertura hasta hoy?

MJB.- Pues muchas cosas pero sobre todo, el estilo de oferta.

PdB.- ¿Qué define y distingue al restaurante?

MJB.- La gran calidad de productos frescos y excelente cocina de elaboración suave que permite apreciar los distintos sabores. Trabajo en parrilla, a la vista. Buena relación calidad-precio.

PDB.- ¿Qué lo rodea?

MJB.- Disponemos de un aparcamiento al borde de la carretera. El restaurante se encuentra rodeado por tierras de la misma propiedad, en un hermoso valle, acceso privado y camino entre fresnos.

MJB.- Cómodas y cálidas. Se aprecia el acertado estilo en la restauración y ambiente de sus tres comedores interiores. Comedor exterior y carpa con aire acondicionado.

PdB.- ¿Qué servicios se ofrecen? ¿Se suelen celebrar eventos en él?

MJB.- Amplia carta diaria y excelente menú entre semana. Comidas de grupo. Jornadas gastronómicas. Bodas y celebraciones hasta 200 personas. Posibilidad de baile en espacio adecuado y buen equipo propio con mezcladores.

PdB.- ¿Qué tipo de cocina se sirve en él?

MJB.- Base cocina tradicional, con platos que tocan otros estilos. Posibilidades de todo tipo. Sin conservantes ni colorantes. Gran variedad de ricos postres caseros.

PdB.- ¿Qué nos podéis comentar sobre el chef?

MJB.- El chef es Ramiro Martínez, un profesional de contrastada fama por su alta especialización en parrilladas. Es un hombre de trato afable y discreto.

PdB.- ¿Qué es lo más demandado, el “plato estrella”?

MJB.- Bacalao a la brasa. Parrillada de pescados o de carnes de ibérico y ternera. ¡Las parrilladas son nuestro fuerte, sin duda!.

PdB.- Entre los vinos de A Painza se encuentra Ponte da Boga. ¿Con qué soléis recomendarlo o maridarlo?

MJB.- Con carnes asadas o tablas de queso y embutidos.

PdB.- ¿Cómo son las instalaciones de A Painza?

MJB.- Cómodas y cálidas. Se aprecia el acertado estilo en la restauración y ambiente de sus tres comedores interiores. Comedor exterior y carpa con aire acondicionado.

PdB.- ¿Cuál es vuestro cliente tipo?

MJB.- Medio.

PdB.- ¿El precio medio por plato?

MJB.- 20 €, más o menos.

PdB.- Por último, ¿cómo véis el restaurante en este 2013?

MJB.- El 2013 se presenta como un año prometedor. Esto basado en las amables opiniones que sobre el restaurante A Paínza reflejan todos nuestros clientes, la instalación de otra gran parrilla-brasa-grill que dará servicio a grandes grupos y otras mejoras puntuales que van a efectuarse.