vinetur

Un Ponte da Boga en el Restaurante San Jaime

martes 3 de marzo de 2015

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



A pocos metros de la catedral de Santiago de Compostela nos encontramos con el San Jaime. ElRestaurante San Jaime se abrió en 1974 en la Plaza de Fonseca y desde 1993 se transformó en una empresa familiar. Dos hermanas con sus respectivos maridos volcaron su vida en este restaurante hasta convertirlo en uno de los referentes de la ciudad. Con mucho trabajo y dedicación fueron creciendo como empresa y como familia. Actualmente, los hijos de estos matrimonios son con los que gestionan el local. Manteniendo su esencia y buen hacer en la cocina. Evolucionando y adaptándose a los

tiempos, sin perder lo tradicional.

Vecinos de Santiago, universitarios venidos de todas las partes del mundo y numerosos peregrinos que visitan la ciudad. Los diferentes ambientes, una zona de tapas y vinos y la zona de comedor en el primer piso, acogen a diversidad de clientela. Un claro reflejo del ambiente acogedor y dispar que se respira en Compostela.

Ponte da Boga.- Al ser Compostela "la meta" del Camino, casi seguro estaréis acostumbrados a recibir visitas de clientes de todo el mundo. ¿Qué es lo que encandila del San Jaime a los turistas extranjeros?

San Jaime.- Creemos que el trato amable y familiar es lo que les sorprende a los turistas. En nuestro establecimiento consiguen interactuar con el ambiente propio de la ciudad, con sus gentes y sus costumbres. En la zona de bar siempre tenemos variedad de tapas de las disfrutan compostelanos y extranjeros. Y creemos que esta integración y mezcla es lo que encandila a los foráneos. Luego cuando llega el verano disponemos de una terraza con vistas a la Plaza de Fonseca que eso encandila a los turistas como a los propios compostelanos.

PdB.- Con respecto a esto, al turismo, seguro que tenéis miles de anécdotas relacionadas con la gastronomía de nuestra tierra y su aceptación (¡o no!) por parte de los turistas. ¿Alguna que se pueda contar?

SJ.- Anécdotas hay muchas y diversas. Una que pasó este verano es que un señor que era de Latinoamérica pidió un caldo gallego y al llevárselo dijo que eso no era caldo gallego, a lo que nosotros quedamos sorprendidos, diciéndole que estaba equivocado, que se hacía así de toda la vida… El señor se marchó enfadado y creyendo lo que decía. Al día siguiente vino a disculparse porque él lo que quería era una sopa de marisco, es más, nos dijo que teníamos razón. Fue gracioso…

PdB.- ¿Qué se sirve en el restaurante? ¿Tenéis "un plato" estrella o algunos que destaquen por encima de otros, que sean más solicitados… etc?

SJ.- En la zona de bar son muy conocidas nuestras tapas. Ponemos siempre una tapita con cada consumición. Las más conocidas son la tortilla y las croquetas caseras. En invierno los fines de semanas decenas de clientes vienen a probar nuestro callos. Estos son parte de nuestros sellos de identidad. En el restaurante toman protagonismo los mariscos, carnes y pescados. Sin dejar de lado el arroz con bogavante.

PdB.- En el Restaurante San Jaime podemos encontrar una extensa carta de vinos, entre los que nos encontramos. ¿Tienen buena aceptación los Ponte da Boga?

SJ.- Sí, la verdad es que tanto en la zona bar donde chateamos con el Mencía y en el comedor donde lo acompañamos con nuestras carnes o quesos gallegos tiene muy buena aceptación.

PdB.- ¿Con qué plato de la carta marida estupendamente un Ponte da Boga?

SJ.- Con unos quesos y con una carne tierna como es la ternera gallega.

PdB.- ¿Qué es lo que más destacarías del local?

SJ.- Tras varias generaciones dedicadas al sector, el buen hacer y el trato familiar son las señas de identidad de nuestro restaurante. Nos gusta evolucionar con los tiempos, pero sin perder el referente de lo tradicional. Lo más destacado del local es la diversidad de ambientes y de clientela.

PdB.- Por último, ¿por qué elegir el Restaurante San Jaime para comer-cenar en Santiago?

SJ.- En nuestro restaurante nos gusta cuidar los detalles. Nos gusta que los clientes se sientan a gusto. Para ello tenemos diferentes ambientes. Una decoración cuidada y un trato agradable. Nos gusta hacer los platos tradicionales de nuestra tierra de una forma casera y esmerada.