



# RESTAURANTE CASA TONI

PIONEROS DE VANGUARDIA  
EN LA ALTA COCINA RIOJANA



**Mariola y Jesús Sáez** tomaron las riendas de **Casa Toni** en el año 2005. Asumían así, definitivamente, el relevo en este restaurante emblemático de la Rioja, que sus padres y hermanos –Javier, Antonino, Ángel y Pedro– regentaron con mucho éxito desde principios de los años sesenta en el casco histórico de San Vicente. Remedios, su madre, fue una cocinera excepcional. Supo mantener el espíritu original y tradicional de las recetas típicas de la Rioja y, cómo no, además, transmitió a su hijo Jesús el amor por la cocina, la sabiduría de los fogones, la paciencia del fuego lento... A Mariola, en cambio, le gustaba más el trato cercano con la gente, recibir al cliente, recomendar al comensal el maridaje perfecto de cada plato con un vino de la zona... Y se hace cargo de la sala. Éxito total. Ponerse en sus manos es un acierto seguro.

Así las cosas, Jesús y Mariola deciden transformar el establecimiento y convertirlo en un enclave gastronómico de referencia en la alta restauración riojana. En el año 2007 se efectuó una reforma integral, dando un giro completo a sus instalaciones, acorde con el tipo de cocina que se estaba impartiendo ya en el restaurante desde hacía algún tiempo; una cocina creativa que les había aupado a un alto escalafón en La Rioja. Una muestra adelantada y representativa de esta filosofía culinaria la constituye uno de sus platos estrella: la *Crema de Patatas a la Riojana con espuma de piquillos, láminas crujientes de chorizo y pimiento caramelizado*. Desde muy muy largo, Jesús llevaba tiempo pensando en dar un giro moderno y elegante a un plato de la tierra. Así nació a mediados de los años noventa su *Crema de Patatas*, una deconstrucción de las

típicas *Patatas a la Riojana*, que recomiendan tomar sin remover, para poder diferenciar las diferentes texturas y temperaturas. Básicamente, se trata de cocer las *patatas* cascadas en trozos en una cazuela (con *chorizo riojano, costilla adobada, cebolla, pimiento chorizero, laurel*), incorporar un majado (*ajo, perejil, pimienta molida*) y un refrito con *aceite de oliva y pimentón*. Aparte, se prepara en una batidora la espuma, partiendo de *ajos* dorados en *aceite*, con *pimientos rojos* asados y pelados, *nata* y *sal*. Esta mezcla se cuele y se introduce en sifón. Por último, se crean unas láminas crujientes de *pimiento rojo*, que son pasadas por un jarabe de *agua* y *azúcar*, se extienden en silpat y se hornean a 80°C unas 3 horas. Para acabar, se corta el chorizo cocido muy fino, se da un golpe de horno fuerte de unos 5 minutos hasta que esté crujiente. Y, por fin se presenta, poniendo la crema hecha en la thermomix en copas junto con un hilo de *aceite*, y las láminas de chorizo colocadas en el borde de las copas, coronando el centro con la espuma de pimiento y la lámina crujiente de pimiento. Y es que, como hace hincapié siempre Jesús, nunca hay que olvidar de dónde venimos; "hay que respetar y saber dar el trato adecuado a los productos de la cocina riojana, que son nuestras raíces".

**Casa Toni** · Zumalacárregui, 27 · Tfno. 941 334 001  
San Vicente de la Sonsierra · La Rioja  
[www.casatoni.es](http://www.casatoni.es) · [reservas@casatoni.es](mailto:reservas@casatoni.es)