



il basilico  
ristorante italiano



Il Basilico muestra un diseño muy elegante en sus mesas, como salta a la vista. **FELIPE GUZMÁN**

**TOMATES NEGROS**

## Aljarafe romano

► «El gran descubrimiento son sus pizzas, que se colocan a distancia de cualquier otra de los alrededores»

### Il Basilico

Avenida de las Civilizaciones, 28  
Mairena del Aljarafe  
Telf. 955 986 311.

### MENTA PICADA

Hace unas meses decíamos que Porta Rossa era casi el único italiano significativo de la ciudad. Pues ya tiene compañía. Aunque no en «la ciudad» exactamente, porque encontrar este restaurante en Mairena del Aljarafe nos costó una pena entre nosotros y otra con el navegador. Así que si no conoce la zona, ármese de planos y de paciencia porque es complicado llegar... pero hay que ir.

► Su propietario, mitad italiano, mitad español, proviene de la Escuela de Hostelería y estuvo varios años de director de hotel hasta que montó este negocio. Sus explicaciones pacíficas y didácticas de cada plato te dicen mucho de su pasión por la cocina de su país. Lo primero que sorprende al cruzar las puertas es la originalidad del diseño del local tan amable y sorprendente como el trato del personal.

Hemos empezado con una tabla de quesos y embutidos (12,00 euros) de la que nos ha sorprendido especialmente los quesos italianos por su variedad, sabor y presentación. Un lujo. También probamos una insalata di arance (9,00) que es una ensalada de naranjas en gajos, pitones y canónigos con espuma de agua de azahar original y riquísima.

**Un lugar para repetir**  
Este restaurante invita a volver para darle la vuelta completa a la carta, pero antes de ir, reserve, porque no hay más de doce mesas

**Entre Italia y España**  
El propietario de este restaurante, mitad italiano y mitad español, proviene de la Escuela de Hostelería y estuvo varios años de director de hotel hasta que montó este negocio

Para acompañar los primeros y antes de los segundos hemos pedido una pizza bufalina (10,00) de mozzarella di Bufala y tomate fresco que es el gran hallazgo de este restaurante no tanto por los ingredientes, que también, sino por la excelente masa, muy fina y su excelente preparación, que la sitúan en primera posición en preferencia para cualquier pizza adicta que la pruebe.

De segundo hemos pedido pasta rellena. En concreto tortellini alla panza (18,00 euros), carne con nata para entendernos, suave y fresca. Deliciosa.

A la hora del postre hemos compartido el clásico tiramisú italiano (4,50) del que lo mejor que se puede decir, que no es poco sino todo lo contrario, es que es tan clásico como el que siempre nos ha gustado, sin innovaciones. Y un carpaccio de gamba con helado de coco y menta (4,50) absolutamente adecuada para la estación que empieza.

En definitiva un sitio para repetir hasta darle la vuelta completa a la carta. Pero como el terno consejo antes de ir, reserve, porque no hay más de diez o doce mesas y porque si va usted hasta allí, consíguele encontrarlo y no tiene mesa se va a enfadar bastante con nosotros. ¡Ah! y ayúdenos a convencer al propietario de que abra una franquicia más cercana.



El nuevo restaurante gran sala, restaurantes de eventos en un edificio

### Salvador mudanza

El restaurante Rojo cierra sus actuales locales mientras se traza la calle San Fernando edificio construyéndose. Manuel Sarratón estará finalizando de septiembre restaurante que un concepto desconocido e integrará sala, salones de eventos en un edificio vanguardista. forma uno de los más emblemáticos alrededores andaluz el resto de la ciudad en Sevilla