



Casa de Rosa da Mazaroca

Vuelve lo auténtico

Ubicado en el municipio de Vilaboa (Pontevedra), el restaurante que pusieron en marcha Carmen y Zeltia a finales de 2018 apuesta por los genuinos productos de la tierra y una cocina que aúna tradición y vanguardia. Desde su apertura, la “Casa de Rosa da Mazaroca” ha evolucionado como proyecto, encontrando su lugar en el panorama gastronómico gallego, tan rico y heterogéneo.

M.B.



La abuela Rosa era conocida por su pasión por la comida y por su generosidad en la mesa, cualidades que heredaron su nieta y bisnieta, Carmen y Zeltia, quienes decidieron homenajearla con un restaurante que pusiera en valor y recreara todos esos encuentros culinarios con los que Rosa agasajaba a propios y extraños.

La “Casa de Rosa da Marazoca”, ubicada en el municipio de Vilaboá, es un restaurante singular en el que tanto el entorno como la carta destacan por su carácter genuino. Una oferta gastronómica en la que conviven de forma natural los mejores pescados y carnes, acompañados por productos que vienen directamente de la finca de la casa, de otras vecinas y de mercados de proximidad. Son ingredientes de calidad, totalmente naturales, que consiguen sublimar las recetas que cada semana conforman la carta del establecimiento.

El proyecto de Carmen y Zeltia abrió sus puertas a finales de 2018 y desde su apertura hasta el día de hoy ha ido evolucionando hasta encontrar su propia personalidad en el siempre maravilloso panorama gastronómico gallego. El asador exterior, un hórreo “chill

out” y un jardín de hierbas aromáticas a los pies de la terraza le dan al restaurante un carácter diferente que ha conquistado por igual a vecinos y turistas. No sólo a ellos, los más pequeños disfrutaban también de la estancia en este establecimiento en el que todo está a la vista, incluso el gallinero o la huerta.

Tras el cierre durante unos meses por culpa de la pandemia, la “Casa de Rosa da Mazaroca” reabrió sus puertas con ideas nuevas, conciertos íntimos y la misma calidad de sus productos, todo ello aderezado por una cocina audaz que conjuga a la perfección las recetas tradicionales con otras más vanguardistas.

La cocina gallega, y la sociedad por extensión, es matriarcal. En este caso, varias generaciones de mujeres ponen su inteligencia, su trabajo, su experiencia y su cariño en cada uno de los platos, haciendo de cada mesa un pequeño templo de excelencia gastronómica. Sin imposturas, con la naturalidad que hila en el tiempo a una bisabuela, una madre y una hija. Una historia de sabores bien contada en femenino plural.