

Versátil, la estrella de pueblo mejor valorada

El restaurante de Zarza de Granadilla supera las 2.100 reseñas en Google

LUCÍA MERCHÁN

No todos los grandes restaurantes están en Madrid, Barcelona o San Sebastián. A veces basta con desviarse unos kilómetros de la autovía para descubrir que, en un pequeño pueblo de apenas 2.000 habitantes, se cocina una de las experiencias gastronómicas mejor valoradas del país.

Y eso es exactamente lo que ha conseguido Versátil, el restaurante de Zarza de Granadilla (Cáceres), que acaba de superar las 2.100 reseñas en Google manteniendo una valoración media de 4,9 sobre 5. Una cifra poco habitual incluso entre los restaurantes con estrella Michelin, ya que el elevado volumen de opiniones hace más difícil conservar una nota tan alta.

Pero detrás de esa puntuación hay mucho más que platos de alta categoría. Quienes cruzan la puerta de Versátil destacan una experiencia que va desde los fogones hasta el trato del equipo o el ambiente del local.

«Nos hizo sentir como si estuviéramos en casa en todo momento», «un restaurante donde, por encima de todo, se respira buen ambiente», «tanto el ambiente, la atención y la comida nos encantaron» o «una experiencia muy grata por los sabores, las proporciones, la presentación de cada pase y de cada vino» son solo algunas de las opiniones que pueden leerse entre sus reseñas.

No hace falta preguntarles a los hermanos Hernández Talaván cuál de todos sus reconocimientos les emociona más. «Siempre hemos dicho que la



José Luis, David y Alejandro Hernández Talaván, copropietarios de Versátil. MONTAÑA GAMA

estrella Michelin y el Sol Repsol nos los concedieron las guías gastronómicas, pero estas más de 2.100 reseñas nos las han dado nuestros clientes. Para nosotros tienen un valor enorme porque reflejan la experiencia real de quienes nos visitan», explican.

«Somos de pueblo», una filosofía que también se sirve en la mesa

Versátil abrió sus puertas en 2017 con una idea muy clara: demostrar que la alta cocina también podía escribirse desde el mundo rural. Nueve años después, el restaurante se ha consolidado como uno de los nombres propios de la gastronomía extremeña.

Detrás del proyecto están los hermanos Hernández Talaván, que desde el inicio se reparten las distintas áreas del restaurante. Álex Hernández dirige la cocina; Jesús David está al frente de la Bodega, el espacio dedicado a la carta y a los platos para compartir; y José Luis coordina el servicio del Salón, donde se sirven los menús degustación 'Paseo Extremeño'.

Su cocina parte del recetario tradi-



Salón principal de Versátil. MONTAÑA GAMA

cional extremeño para reinterpretarlo desde una mirada contemporánea. El producto de temporada marca buena parte de la carta, con especial protagonismo para los alimentos con denominación de origen e indicación geográ-

fica protegida de Extremadura. Una apuesta que también pasa por trabajar de la mano de agricultores, ganaderos, productores y bodegueros de la región.

«Nuestra cocina nace de lo que somos y de donde venimos. Trabajamos

con productos de máxima calidad porque entendemos que ahí empieza todo», resume el chef Álex Hernández. Una filosofía que comparten los tres hermanos, convencidos de que un establecimiento puede convertirse en un motor para todo un pueblo. De ahí, nace su lema, «Somos de pueblo», tres palabras que resumen la esencia de un proyecto profundamente ligado a su tierra.

Esta forma de entender la gastronomía le ha valido una estrella Michelin en 2021, un Sol Repsol en 2023 (ambos renovados en 2026), su incorporación a la Guía Macarfi este año, y el Premio American Express al Restaurante con Esencia Sostenible, que distingue a los establecimientos que generan valor para su entorno a través del producto local, la sostenibilidad y el compromiso con el desarrollo del medio rural. ¡Y quién sabe qué más le deparará el futuro! Aunque ellos ya tienen claro su próximo reto: seguir creciendo «sin perder nuestra esencia».

LA RECETA DE... MARÍA DÍAZ

Bol de boniato y ternera especiada

El boniato, o batata, se ha consolidado como el ingrediente estrella de la cocina saludable actual gracias a su riqueza en fibra, antioxidantes y carbohidratos de absorción lenta. Su característico sabor dulce aporta un contraste único que eleva cualquier plato, pero si hay una forma revolucionaria de prepararlo hoy en día, es utilizando la freidora

de aire. Cocinar el boniato en este electrodoméstico de moda no solo reduce drásticamente el tiempo de espera frente al horno tradicional, sino que consigue una textura exterior muy crujiente y un interior tierno utilizando apenas una pincelada de aceite. Esta técnica rápida es el secreto del éxito de nuestro bol saludable de boniato y ternera especiada, una receta

diseñada para quienes buscan comer de forma equilibrada sin renunciar al máximo sabor. En este plato único, la cremosidad y el toque dulce del tubérculo combinan a la perfección con la jugosidad de la carne de ternera, potenciada por la mezcla de especias, el tomate y la cebolla. Es la opción ideal para un almuerzo rápido o para organizar tus tupperes de la semana con



una propuesta nutritiva, saciante y sumamente fácil de elaborar. Además, el toque de miel que corona a esta receta la convierte en toda una experiencia culinaria en tu propia cocina.

Ingredientes

- Boniato
- Pimentón dulce
- Ajo en polvo
- Pimienta negra
- Carne picada de ternera
- Aceite de oliva
- Limón
- Tomate triturado
- Queso al gusto
- Cebolla morada
- Perejil