

Real Balneario de Salinas

“Cien años de baños y un cuarto de siglo como restaurante con distinción Michelin”

Hace ahora cien años este privilegiado lugar ubicado a orillas del Cantábrico, en plena playa de Salinas, abrió sus puertas como Balneario. Fue el primero de Asturias, construido en madera, y permitía tomar baños con agua marina, recetados incluso por el cercano Ayuntamiento de Avilés, quien subvencionaba a personas sin recursos para que pudieran tratar sus dolencias.

Hace 25 años las curas físicas se convirtieron en espirituales gracias a la gastronomía. El Balneario de Salinas pronto se hizo un nombre como lugar donde disfrutar de pescados y mariscos capturados en la cercana costa. Miguel Loya emprendía su propia aventura tras haber trabajado en el negocio familiar, el San Félix. De aquellos tiempos todavía pervive hoy en carta la “lubina al champagne”, enseña de la casa y uno de los platos más solicitados. Pero en estos 25 han pasado muchas cosas, entre ellas dos riesgos de derrumbe por temporales y varias inundaciones. En la actualidad el restaurante está regentado por su hijo Isaac Loya, quien hace balance y cree que “han cambiado muchas cosas, cocinamos diferente, seguimos respetando el producto al máximo, pero la técnica nos ha ayudado a preservar sabores, y también hemos mejorado mucho en las presentaciones de los platos”.



Isaac ha vivido de cerca los últimos veinte años de la casa. “Pasé diez años en sala, y tras el fallecimiento de nuestro jefe de cocina pasé adentro, prácticamente por necesidad, aunque siempre me habían atraído los fogones”.



En 2005 consiguieron una estrella Michelin, que mantienen once años después. Algunos de sus productos fetiche son los

percebes, quisquillas, oricios, salmonetes, mero y virrey. Han sido considerados entre los diez mejores restaurantes de pescado de España, aparecen en gran parte de los listados y rankings de restaurantes con encanto y con vistas, cuenta con una bodega con más de 500 referencias del mundo, y buscan cada día los mejores productos del mar.