

LA LUNA DE

METROPOLIS

PLATA DE OCIO PARA EL FIN DE SEMANA DE EL MUNDO N.º 171 DEL 22 DE FEBRERO AL 1 DE MARZO DE 2017

Print Images



Share



Philomena
Ireland

Mujer busca hijo robado en Irlanda en los años 50



Buscar con Philomena

Voy a tener suerte

Philomena.com también en: [English](#) [Français](#) [Deutsch](#) [Português](#)



COMER

DE UN BOCADO... O DE DOS



FAJITAS DE TERNERA DE «EWAN SALINAS» (ASTURIAS).

¿TIENEN LOS CUBIERTOS
LAS HORAS CONTADAS?
EL «FINGER FOOD»
PROPONE SNACKS
INFORMALES Y
MANCHARSE
LOS DEDOS

«Con la mano, por supuesto», anuncia un camarero de *look* circense. Es el momento de probar el corazón de alcachofa con yema de huevo de codorniz, los mini-airbags de queso manchego o el sugerente *Viaje nórdico*, platos que componen el capítulo *Con los D-2* de la carta del barcelonés *Tickets*, un concepto de tapeo convertido en restaurante *bulliniano* por obra y gracia de Albert Adrià. En la coctelería-restaurante *41º*, la vermutería *Bodega 1900* o el nikkei *Pakta*, locales *hermanos* de *Tickets*, se pueden probar, respectivamente, platos como el aguachile de gambas, las cortezas de cerdo gigantes con especias picantes o el crujiente de mar con kimchi y polvo de algas (un cucurucho de chanquetes).

En todos, hay un objetivo: comer con la mano un plato (no una parte) en un bocado o dos, con licencia para mancharse los dedos, sin la ayuda de unos cubiertos, con la informalidad como bandera y con la diversión como fin. Pueden llamarse snacks, minitapas, platillos o, en el contexto anglosajón, *finger food* (comer con los dedos).

«Buscamos la informalidad», explica Paco Morales, que asume la dirección gastronómica de *Al Trapo*, en el Hotel de Las Letras, en Madrid. Estrenado el pasado noviembre, se basa en el formato definido por el chef cordobés como «alta cocina informal», que permite comer platos más o menos *casual*, ejecutados con técnicas de van-

guardia, bajo un ticket medio de 35 a 50 €. Su carta arranca con un apartado anunciado de forma directa: *Para comer con la mano y chuparse los dedos*, con precios de 6 a 7 €. A saber: bollo preñado con morcilla de Burgos y huevo de codorniz con tocino ibérico o el cruasán de centolla y mahonesa de kimchi, que quizás hay que comer en tres o cuatro bocados. En todos, un denominador común: no hay cubiertos y los dedos son el aliado del comensal.

¿No son las croquetas, los buñuelos de bacalao o los mejillones tigre el equivalente en clave tradicional del *finger food*? Más allá de estas recetas, se puede hacer un recorrido por estos bocados convertidos en platos a través de un único gesto. En Madrid, Sergi Arola tiene un arranque ya mítico de su menú en *Sergi Arola-Gastro*: una colección de minitapas, es decir, una sucesión de aperitivos en miniatura como la tortilla de patatas, el bikini (mixto de jamón y queso) o el bocata de calamares. También en la capital, *La Tasquita de Enfrente* sirve una tosta de anchoa con sobrasada para comer en un par de bocados y, en clave *casual*, *80 Grados* basa su fórmula en lo que sus dueños llaman *Gastronomía XS*, cocina en miniatura a precios contenidos, con platillos para comer con la mano como el *Bocadillo 80 Grados* o los *Fingers chips* de pollo con salsa de miel y mostaza.

En Barcelona, no hay que perderse *By 13*, la nueva barra de Carles Tejedor en torno a platos para comer *a mano*: desde el tartar de buey o de tomate (casi idénticos en apariencia) o los blinis hasta los bautizados como *Pop-up*, unos *Buns* (brioche oriental) de buey, atún o vegetal. En El Raval, *Suculent* ofrece unos sabrosos molletes de alto voltaje; mientras Dani Lechuga incluye el fricandó *finger food* en la carta de *Bardeni*, su recién inaugurado bar carnívoro (*meatbar*), situado al lado de su restaurante *Cal Deni*.

INFLUENCIAS EXÓTICAS. Desde la asturiana Salinas, Guillermo González y Koldo Miranda apuestan en *Ewan Salinas* por un *finger food* elaborado al 90% con productos de proximidad para crear una fajita de ternera estofada al estilo de Llanera o un *hot dog* de longaniza de Avilés. Por su parte, Rodrigo Roza, dueño de *La Taberna Del Zurrado* (en Oviedo), acaba de ganar el Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas por el plato *Del torto asturiano nos gustan hasta los andares*, en el que el jurado valoró «su facilidad para comer en dos bocados».

La influencia de otras culturas también da juego en este formato, como corroboran varios locales madrileños. En *Sudestada*, es posible probar nems de papel de arroz vietnamita con ibérico de bellota; y su *sucursal Chifa* ofrece empanaditas de pollo y huitlacoche. En *IO*, Iñaki Oyarbide prepara un rollito de vieira, para comer enrollado en una hoja de lechuga. Y parece inconcebible usar cubiertos para un taco, uno de los máximos exponentes de la cocina mexicana y que *Punto MX* ofrece de wagyu o atún rojo de almadraba, además de versiones *minis* para comer de un bocado, como la tostada de pulpo salsa de ajo negro y chile serrano. A esa línea se apuntan también las minipitas del nuevo *Juanyta Me Mata*.

En la gastronomía de vanguardia, es raro el menú degustación que no incluya algún bocado acompañado del mensaje: «Por favor, con la mano». Snacks que juegan con texturas, sabores y estética se cuelean en las creaciones de chefs como *Quique Dacosta Restaurante*, *Azurmendi* del vasco Eneko Atxa, *Mugaritz* de Andoni Luis Aduriz o Ramón Freixa en su espacio de Madrid, entre muchos otros. MARTA FDEZ. GUADAÑO



BOLLOS PREÑADOS DE «AL TRAPO» (MADRID).