

Busque: japoneses en Madrid, cines en Barcelona, Museo del Prado...

COMER 'Finger food'

## Es hora de mancharse los dedos

¿Tienen los cubiertos las horas contadas? El 'finger food', o comer con las manos, propone snacks informales que se toman de un bocado... o dos



Fajita de ternera estofada al estilo Llanera, de Ewan Salinas.

### ¿Qué buscas?

+ RESTAURANTES

• Provincia

Elige provincia ▼

• Localidad

Elige localidad ▼

• Tipo de cocina

Elige tipo de cocina ▼

• Precio

Elige rango de prec ▼

BUSCAR

+ CINES

+ TEATROS

+ OBRAS DE TEATRO

+ SALAS DE CONCERTOS

Marta Fernández Guadaño

Actualizado: 04/03/2014 10:29 horas

Recomendar 17 | Twittear 19 | +1 2 | Comentarios 0

"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-restaurant **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).



*Bollos preñaos con morcilla de Burgos y huevo de codorniz con tocino ibérico, de Al Trapo.*

'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 vanguardia, 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.



*Propuesta de 80 Grados*

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 Zurdo** (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".



*Rollito de vieira de OI.*

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 cuelan 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.