



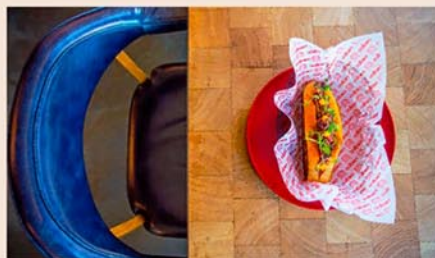
El hotel Abadía Retuerta L' Domaine.

GASTRONOMÍA

‘Bocatas gourmet’

TENDENCIAS De nuevas bocadillerías a recetas de autor.

Marta Fernández Guadaño, Madrid
En su interior, rellenos basados en productos de calidad e, incluso a veces, guisos; por fuera, una variedad de panes que multiplica tipos de cereales empleados y técnicas de cocción; y, como eje, la idea de que, hoy un bocata puede ser un bocado gastronómico, lo que es compatible seguirlo comiendo a mano y, a veces, con cuchillo y tenedor. Son los nuevos bocadillos, a los que algunos cocineros prestan atención y los introducen en la carta de su restaurante.



Lomo Bajo, bocadillería en la planta inferior de Lomo Alto (Barcelona).

Con el sello de un chef

Es el caso del bocata de crujiente pan de cristal de papada ibérica y trufa, que ofrece Sacha Hormaechea en su casa madrileña, donde este cocinero o su equipo lo cortan en la mesa ante el comensal invitando a comerlo con la mano. Mientras, Dani García ofrece un apartado de *brioche*s (7 euros por unidad) en BiBo, formato de bistro con sedes en Madrid y Marbella: estos *bollos* aireados llevan apellidos como *Cojonudo*, con desmigado de chorizo de Ronda, salsa chipotle y huevo frito de codorniz; o *Rabo de toro* desmigado y láminas de champiñón. En Topa Sukalderia, local de cocina fusión Latinoamérica-País Vasco, en el barrio donostiarra de Gros, de Andoni Luis Aduriz, se puede probar su versión de un *hit* argentino: el *Txoripan* de *txistorra*.



‘Cojonudo’, con desmigado de chorizo, es un ‘brioche’ de Dani García, en BiBo (Madrid y Marbella).

Bocadillerías-restaurante

A la vez, surgen nuevas bocadillerías, como Lomo Bajo, segunda marca del *steak house* Lomo Alto, en un doble formato que comparte espacio (cada concepto se ubica en una planta), dirigido por Carles Tejedor, en Barcelona: panes biológicos y piezas carniívoras de calidad dan pie a recetas como el *Tartar roll* de buey, en un broche. Mientras, Sagàs es, desde 2011, la bocadillería de Grupo Sagardi: con el sello del cocinero Oriol Rovira (una estrella Michelin en Els Casals), la suma de “payeses y cocineros” alumbra una carta de sabrosos bocadillos, con opciones como el de Huevo frito con chistorra y pimientos de cristal. El Porrón Canalla es un pro-



Sagàs (Barcelona) emplea productos de payeses en sus bocadillos.

yecto, lanzado por Juanjo López Bedmar (La Tasquita de Enfrente) en 2015, que hoy despacha bocadillos como el *Merkel*, de cabeza de jabalí, salsa *dijonesa*, pepinillo y cebolla blanqueada.

Sin el sello de ningún chef, también surgen conceptos como Crumb, que abrió en junio de 2013, en el barrio de Conde Duque (Madrid): bocadillos y sándwiches con panes artesanos y recetas que casi son guisos, como el de Cordero de hierbas aromáticas con humus de remolacha.

Y la bocadillería de *toda la vida* se

reinventa con Entrepans Díaz, proyecto del polifacético Kim Díaz (fundador de Bar Mut), que recrea un bar casi demoré con bocadillos como el de rabo de toro con toque picante.

La fiebre bocadillería también alia marcas: Carrasco lanzó el *Desafío Pan Ibérico* en el último Madrid Fusión 2019 para buscar el pan “que maridase a la perfección” con su jamón ibérico y que “realizase sus cualidades organolépticas”. La panadería Triticum ganó con su *Coc(k) Ibérica*, similar a una *focaccia*; ahora, han lanzado un *kit* juntando los dos productos.



‘Txoripan’, en Topa Sukalderia, de Andoni Luis Aduriz, en San Sebastián (Guipúzcoa).



‘Merkel’ (cabeza de jabalí), sardinillas o calamares son opciones en El Porrón Canalla (Madrid).



Surf desde el hotel Miró Bilbao

Los menús con estrella Michelin se cuelan en picnics en las playas de Tenerife o el Delta del Ebro

La oferta urbana va desde clases de surf en Bilbao a la búsqueda de huevos de Pascua en Madrid

Michelin, a base de cangrejo azul, les caixetes, las ostras o el pato de cuello verde, además de sus insuperables arroces. Con una visita al complejo la Catedral del Vi en Pinell de Brai, una de las bodegas más impresionantes de la Terra Alta, con un magnífico edificio modernista. Con estancia de tres noches para dos personas en régimen de alojamiento y desayuno, detalle de bienvenida y utilización del *spa*, como su cabina de gel (680 euros).

Estrellas

El cielo de Tenerife está considerado como Destino Starlight para la contemplación de estrellas. El lujoso hotel The Ritz-Carlton Abama, en Isla

de Isora, en un espectacular entorno sobre el océano Atlántico rodeado de un paisaje volcánico, propone el *Stargazing Party*. Se trata de un picnic con estrella Michelin para contemplar el cielo desde su exclusiva playa, a la que se accede desde un funicular privado. Con el acompañamiento de un experto desde el atardecer, se puede escoger entre el picnic M.B., de Martín Berasategui; o el de Abama Kabuki (650 euros; alojamiento en habitación doble desde 345 euros).

Surf

En el centro de Bilbao, el hotel Miró, miembro de Preferred Hotels & Resorts, es un cuatro estrellas de cuidado diseño contemporáneo, con una magnífica colección de fotografía y vistas al cercano Museo Guggenheim y a la ciudad del Nervión. El hotel propone una clase de surf con Eneko Acero, surfero profesional y director de la escuela Acero Surf. Gran profesional, Acero conoce todas las playas del mar Cantábrico y ofrece una clase personalizada que se adapta tanto a principiantes como a veteranos. Con estancia de una noche en el hotel, con desayuno incluido (desde 220 euros).