

Mesoneros de ficción

DE TAPAS POR LA TELE

Sirven 'chatos' de vino en tiempos convulsos, desafían la ley antibaco con chulería cañí y entre sus parroquianos se encuentran algunos de los personajes con más seguidores de las series españolas. Invitamos a los dueños de los bares más concurridos de la televisión a que cuelguen el mandil y nos acompañen de tapas para hablar del arte del buen comer.

Por **Raquel Peláez**

Fotografía de **Antón Goiri**

Estilismo **José Herrera**

Maquillaje y peluquería

Marina Alejandro (Talents)

para **Mac y Art Lab-Aveda**

ITZIAR MIRANDA

MANOLITA, DE EL ASTURIANO EN 'AMAR EN TIEMPOS REVUELTOS'. «MI FAMILIA ES DEL NORTE Y EN NAVIDAD NUNCA FALTA UN PESCADO AL HORNO».



● **Mi primer recuerdo gastronómico...** La vichyssoise de mi madre. Y en verano congelaba la leche merengada y luego nos la comíamos como un helado.

● **Mi especialidad culinaria:** las cremas de verdura y los pescados al horno, como la lubina con higos y parmesano.

● **Me encantan...** en invierno, las lentejas y, en verano, el pescado crudo, sobre todo el tartar de atún.

● **Un truco para compartir:** pongo canela en casi todos los guisos porque me encanta el toque que les da.

● **En mi mesa nunca faltan...** quesos de leche cruda.

● **Un rincón secreto:** La Tasquita de Enfrente, en Madrid. Tienen

una cocina de mercado sorprendente.

● **Un vino:** mejor varios, el Mauro, el Matarromera y el Mancuso. Y para tomar con foie y queso, un moscatel Care.

● **Y de postre...** me vuelven loca los dulces. La tarta de zanahoria, el tiramisú y el helado de chocolate negro belga con aceite de oliva y sal Maldon por encima.

● **Algo que nunca probaría de mi bar en la serie:** los callos.

● **Menú para Navidad:** mi familia es del norte –del Pirineo– y, aunque yo me fui a vivir a Madrid con 17 años, allí hay que calentarse bien, así que en Navidad siempre hay consomé; luego solemos preparar un pescado al horno. ■



MANUEL BAQUEIRO

MARCELINO, MARIDO DE MANOLITA EN 'AMAR EN TIEMPOS REVUELTOS': «UTILIZO SAL MALDON PARA POTENCIAR EL SABOR».



● **Mi primer recuerdo gastronómico...** cuando tenía ocho años, pesqué una lubina en Galicia y luego la cociné a la sal.

● **Mi especialidad culinaria:** se me da genial preparar almejas a la marinera con tomate.

● **Me encantan...** los callos al estilo tradicional.

● **Un truco para compartir:** me gusta la carne poco hecha, así que la saco un par de horas antes de la nevera para que se haga enseguida por fuera y quede cruda por dentro.

● **En mi mesa nunca falta...** sal Maldon, potencia mucho el

sabor de todos los platos.

● **Un rincón secreto:** el restaurante Pepe Vierira, en la ría de Pontevedra. A veces con unas sencillas sardinas hacen unos platos maravillosos.

● **Un vino:** un ribera que se llama Alto de los Zorros.

● **Y de postre...** soy poco de dulces, pero las torrijas me vuelven loco.

● **Algo que nunca probaría de mi bar en la serie:** hay un queso que lleva ahí años y un día de estos va a empezar a caminar solo.

● **Menú para Navidad:** solemos comer marisco, carne gallega estofada o un buen pescado. Y siempre acabo con un licor de café. ■



IBÉRICAS

JAMÓN IBÉRICO de Bellota	18'50€
LOMO IBÉRICO de Bellota	17'00€
CHORIZO IBÉRICO de Bellota	9'90€
SALCHICHÓN IBÉRICO de Bellota	9'90€
GRAN FUENTE de Ibéricos	24'00€
QUESO CURADO	9'90€

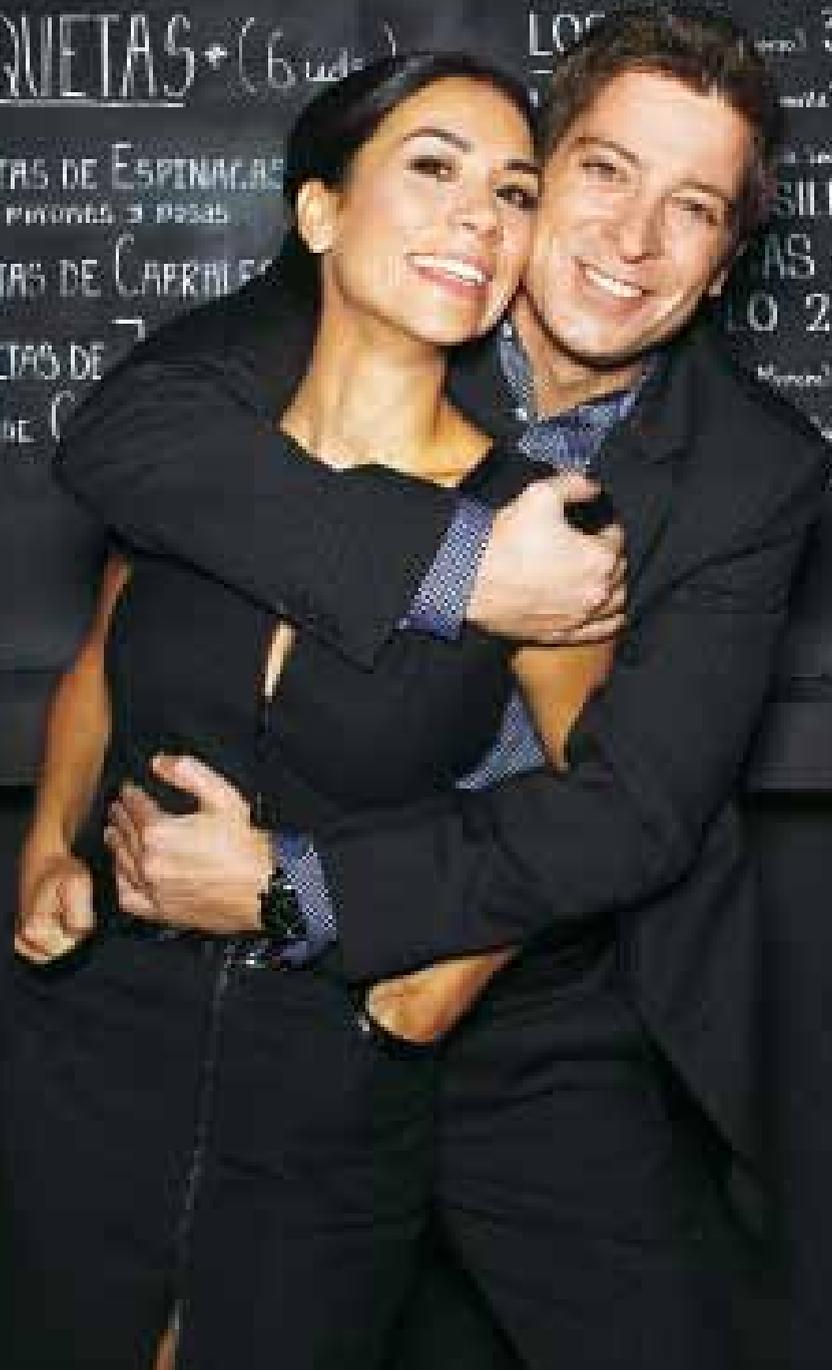
CROQUETAS (6 uds.)

CROQUETAS DE ESPINACAS localiza. PIVONÉS 3 Pzas
CROQUETAS DE CEBOLLA
CROQUETAS DE MUELO
MIXTO DE C...

VINOS

- TINTOS -

EDULIS (1 litro)	2'50€
PREDIGADOR (1 litro)	5'00€
SIERRA CANTABRIA (1 litro)	3'40€
DAMANA 5 (1 litro del tinto)	2'50€
EMILIO MORO (1 litro del tinto)	4'40€
SENDA DEL ORO (1 litro del tinto)	2'70€
EL PICARO (1 litro)	2'70€
LOS... (1 litro)	3'00€
... (1 litro)	3'30€
... (1 litro)	3'10€
SILENCIO (1 litro)	3'20€
... (1 litro)	2'20€
... (1 litro)	2'20€
... (1 litro)	2'10€
... (1 litro)	3'30€
... (1 litro)	2'60€



Itziar luce
VESTIDO de lana
con aplicaciones
de charol, de
George Rech.
Manuel lleva
TRAJE, de Hugo
Boss; CAMISA,
de Ermenegildo
Zegna, y RELOJ,
de Movado.
Localización:
Posada del
León de Oro
(Cava Baja, 12,
Madrid)

VESTIDO, de Sportmax, y ZAPATOS, de Jimmy Choo. Localización: Caffè di Poeti (Prado, 4. Madrid)



MARIANO PEÑA

MAURICIO, DEL BAR REINOLS EN 'ÁIDA': ME LO COMÍ TODO DE PEQUEÑO».

● **Mi primer recuerdo gastronómico...** me encantaba ver a mi madre haciendo tarta de galleta con chocolate.

● **Mi especialidad culinaria:** lentejas con chorizo y morcilla.

● **Me encantan...** los huevos fritos con patatas. No hay nada más simple y más rico.

● **Un truco para compartir:** le echo un chorrito de leche al cocido para blanquearlo cuando se queda muy amarillo por el exceso de grasa.

● **En mi mesa nunca faltan...** las aceitunas como entrante.

● **Un rincón secreto:** el restaurante Miramar de Punta Umbría, en Huelva. Se come un marisco estupendo.

● **Un vino:** los de Rueda.

● **Y de postre...** no 'practico' mucho el dulce, creo que me lo



ANA ARIAS

PAQUITA, DEL BISTRÓ DE 'CUÉNTAME': «ME ENCANTAN EL 'FOIE' Y LAS SETAS».

● **Mi primer recuerdo gastronómico...** cocino desde que era muy pequeña. Hacía espinacas con bechamel, gambas al ajillo...

● **Mi especialidad culinaria:** preparo muy bien las lentejas. Las hago con chorizo, morcilla, una punta de jamón y mucha verdura.

● **Me encantan...** las alcachofas, el foie y las setas

shiitake para comer crudas con aceite y sal.

● **Un truco para compartir:** he descubierto que el azafrán le da muy buen sabor a las lentejas.

● **En mi mesa nunca falta...** el aceite de oliva, la sal sin refinar, el sésamo y, en general, todos los productos ecológicos.

● **Un rincón secreto:** la taberna Kaixo, en Madrid. Es de cocina vasca tradicional.

● **Un vino:** Abadía Retuerta.

● **Y de postre...** hago tiramisú al estilo tradicional.

● **Algo que nunca probaría de mi bar en la serie:** las patatas alioli y los mejillones a la vinagreta... ¡que son de goma espuma!

● **Menú para Navidad:** no soy muy tradicional; varío de un año a otro, incluso alguna vez he hecho paella. Eso sí, nunca faltan jamón y langostinos. ■

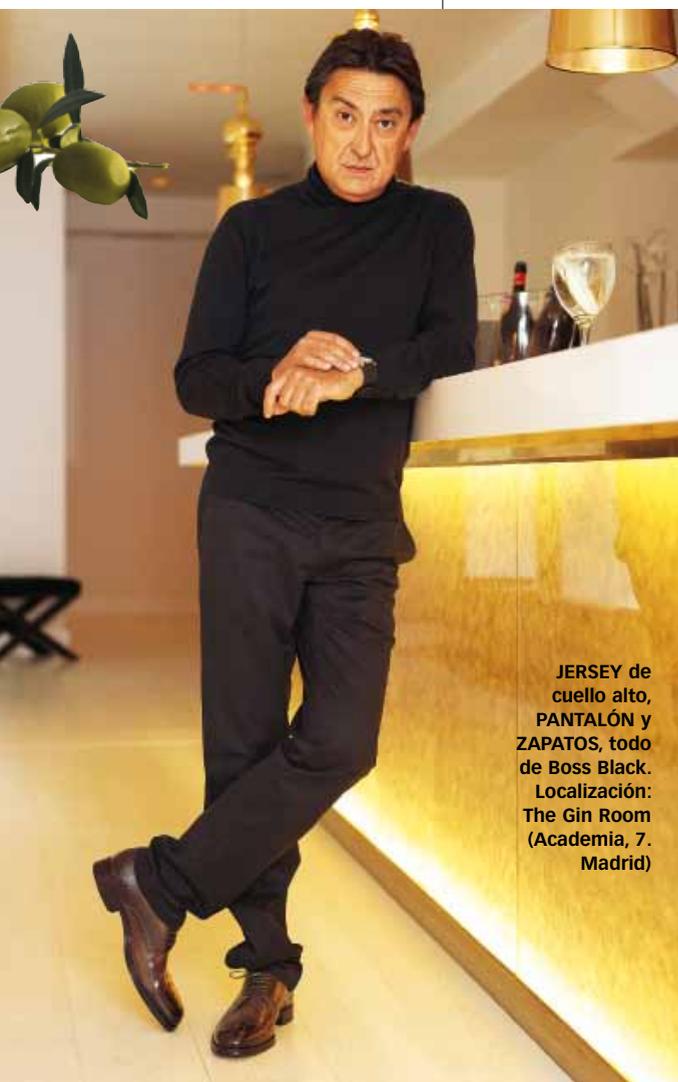


«NO 'PRACTICO' EL DULCE. CREO QUE

comí todo de pequeño y ahora paso directamente al café.

● **Algo que nunca probaría de mi bar en la serie:** hombre, el Reinols no se caracteriza por servir cosas muy buenas, pero hay una paella que lleva por allí encima desde que empezó la serie.

● **Menú para Navidad:** en mi casa siempre ha sido tradición comer pavo y luego, como pasa en casi todas las familias, se tira de jamoncito del bueno, gambas y marisco. ■



JERSEY de
cuello alto,
PANTALÓN y
ZAPATOS, todo
de Boss Black.
Localización:
The Gin Room
(Academia, 7.
Madrid)



PERFECTO de cuero rojo, de Essentiel; CAMISETA, de Stella McCartney by Just One; VAQUERO, de Just One, y BOTINES, de Longchamp. Localización: DisTinto (Prado, 2. Madrid)



incorporando el agua poco a poco.

● **Me encantan...**

el cocido y, sobre todo, la paella.

● **Un truco para compartir:**

para evitar el olor que se queda cuando cortas ajo, lo que hay que hacer es poner un rato las manos debajo del agua fría y no frotar. Para eso mismo, también utilizo un jabón de acero que tiene forma de piedra y es muy suave.

● **En mi mesa nunca falta...**

soy incapaz de comer sin pan.

● **Un rincón secreto:** me gusta mucho el restaurante de Andrés Madrigal en Madrid y también el Bazar, en el barrio de Chueca.

● **Un vino:** no entiendo demasiado de vinos, así que me dejo llevar, sobre todo por mi padre, que es el que realmente entiende.

● **Y de postre...** *coulant* de chocolate con mermelada de naranja. En la Thermomix es muy fácil de hacer.

¡Qué sería de mí sin la Thermomix!

● **Algo que nunca**

probaría de mi bar

en la serie: en *Homicidios* no paro de poner pintas, pero yo no probaría ninguna.

● **Menú para Navidad:** en mi familia siempre preparamos la típica mesa llena de entrantes, que yo suelo recubrir con huevo hilado porque me encanta mezclar los alimentos dulces y salados. Luego es habitual tomar una buena sopa o una crema de pescado o, algunos años, también hemos empezado tomando melón con jamón. De segundo, cordero o cochinitillo y, de postre, siempre *coulant*. ■



ESMERALDA MOYA

ES HELENA CUEVAS, CAMARERA DEL O'CONNORS EN 'HOMICIDIOS'. «MI ESPECIALIDAD SON LOS 'RISOTTOS' CON BOLETUS»

● **Mi primer recuerdo**

gastronómico... el pollo asado que nos ponía mi abuela cuando nos juntábamos todos a comer los domingos. Recuerdo que



tenía trozos de limón. Nunca se me olvidará lo bien que cocinaba mi abuela.

● **Mi especialidad culinaria:**

los *risottos*. Los suelo preparar con boletus y el secreto está en ponerlo a fuego muy alto e ir