

ALTA COCINA ENTRE PANES

El bocadillo posee la difícil capacidad de adherirse a nuestra memoria. El de la merienda del colegio, el de la universidad, el de aquel viaje en tren. Quizá por ese vínculo emocional, chefs y renovadores del bocata le rinden homenaje con propuestas clásicas, invenciones y reinventones

TEXTO JAVIER SÁNCHEZ



SÁNDWICH DE MASA MADRE DE CRUMB

En este restaurante del barrio de Conde Duque de Madrid modelan sus sándwiches sin dejar nada al azar: empezando con el pan, que ellos mismo hacen con masa madre (a partir del jueves siempre tienen alguno en edición limitada), y siguiendo por una atinada selección de ingredientes. El chef Itamar Taub prepara una nueva especialidad cada mes que se gana su sitio en la carta si conquista el corazón de sus clientes. El último, de rabo de vaca con salsa de tomate, pesto de tomate seco, parmesano y rúcula. **Crumb. Conde Duque, 8. Madrid.**



BOCADILLO DE POLLO THAI DE PACO RONCERO

Nadie tiene más respeto a un buen bocadillo que Paco Roncero. Además de ostentar dos estrellas Michelin en La Terraza del Casino, sirve tapas y bocatas en su gastrobar Estado Puro y escribe libros sobre el noble arte de crear dentro de dos rebanadas de pan. Entre sus aportaciones está este mollete relleno de un mix de lechugas, cebolla morada, crema de curry y pollo adobado con especias thai. Refrescante, porque los bocadillos también son para el verano. **Estado Puro. Madrid. Plaza de Cánovas del Castillo, 4 y Plaza del Ángel, 9. Madrid.**



ROCADILLO DEL ROCA BAR

¿Cómo condensar el espíritu de El Cellar de Can Roca, el mejor restaurante del mundo, en un bocadillo? Pues creando una nueva versión del mollete con una pasta de brioché, dentro del cual se alojan guisos como el pollo al curry o la anguila al teriyaki. Para finalizar el proceso, se sella con una sandwichera especial el pan, que va decorado con el logo de los hermanos: una R con tres patas. Auténticos bocatas de cocina. De la cocina imaginada de los hermanos Roca. **Roca Bar (Hotel Omm)**. Rosselló, 265. Barcelona.



BOCADILLO DE 'CALÇOTS' DE FASTVINIC

Pocos terrenos le quedan al bocadillo por conquistar y Fastvinic puede presumir de haber contribuido a superar una barrera insólita con la confección de un bocadillo de *calçots*. Con pan de coca y salsa romesco, como no podía ser de otra forma, es solo el ejemplo más arriesgado de un local consagrado en su totalidad al bocata. Del resto de la carta, sobresalen el de sobrasada o el de butifarra, jugosos por dentro y crujientes por fuera.

Fastvinic. Diputació, 251. Barcelona.



BOCADILLO AL VAPOR DE STREETXO

Es un secreto a voces. Cuando DiverXO cierra (domingos y lunes), uno se puede encontrar a David Muñoz haciendo bocadillos en StreetXO, la versión informal y en barra de su cocina, avalada con tres estrellas Michelin. Como en un ballet futurista, Muñoz prepara empaquetados al ritmo de música tecno y lo mismo sirve uno de carne de buey, crema agria, albahaca y kimchi rebozado, que otro con cerdo, col china, mayonesa de chile, ricota y huevo de codorniz. Pelotazos de sabor. **StreetXO. Gourmet Experience El Corte Inglés. Plaza de Callao. Madrid.**



BOCADILLO TIERRA MAGRA DE CASAMAYOR

Elegido como el mejor bocadillo de autor en la última edición de Madrid Fusión por un jurado en el que figuraban Martín Berasategui o Eneko Atxa, esta creación de Juan Casamayor rinde homenaje a los almuerzos típicos valencianos. Ajitos tiernos salteados, habitas, morcilla de Montserrat, queso Brie, lamas de pluma ibérica a la brasa y rúcula conviven en armonía dentro de un pan de cerveza. Puede degustarse en Molto, el restaurante de Casamayor en Valencia.

Molto. Plaza de la Reina, 9. Valencia.



CHAPATA DE PANCETA DE SAGÀS

De la tierra a la mesa. Y con sabor popular. Oriol Rovira propone en este restaurante una chapata en la que el origen de cada ingrediente queda perfectamente trazado. Desde la panceta ibérica de Berguedà hasta los higos frescos o secos en función de la temporada, pasando por el queso de La Quar o la olivada de Aragón. Todo con el sello de calidad de Els Casals, la casa madre de Rovira, que continúa exhibiendo su estrella Michelin conseguida a base de trabajar con mimo el producto. Su producto. Sagàs. Pla de Palau, 13. Barcelona.



BOCADILLOS 'DE MERCADO' DE CAMARENA

No hay un marco más propicio para comerse un bocadillo que el interior de un mercado. Si tras un paseo por el Mercado Central de Valencia entra el hambre después de tanta exhibición de género, puede uno acomodarse en la barra del bar de Ricard Camarena. Los bocadillos, cuidadísimos, tienen como mascarón de proa el *canalla*, con morcilla, revuelto y pimiento encurtido. También estimulan los sentidos el de lomo, cebolla, mostaza y queso o el que mezcla sobrasada, bacon y salsa de huevo frito. Central Bar. Mercado Central de Valencia.



'HOT DOG' DE ABELLAN

En La Guingueta (en la Barceloneta y en Bogotell), Carles Abellan reinventa el clásico frankfurt con butifarra, en versión mexicana (con guacamole) o peruana (con aji y salsa huancaína), entre otras. En abril, también en el puesto Yango. Mercado de la Boquería. Barcelona.



PRETZEL DE DANI G

Dani García ofrece una nueva línea de bocadillos en pan pretzel, con toques dulzones y salados, como el de bacalao ahumado con mermelada y mayonesa chipotle. Una razón de peso para renunciar al menú a bordo del vuelo. Dani García Deli Bar. Aeropuerto de Málaga.