

Boquería abre sus puertas en Clapham

VIERNES, 20 DE ENERO DE 2012 13:30 PACO DE LA COBA TENA

Sorprende encontrar un lugar en la Londres gastronómica cuyos elementos parecen haber viajado desde la Península en primera clase. En Boquería, el nuevo restaurante tapas-bar de la revalorizada área de Clapham, hasta los azulejos son de Porcelanosa. Nos recibe Manuela, la *manager restaurant* de este coqueto lugar, y enseguida nos introduce a los dueños, un inglés y un español bien conocedores de los detalles que hacen fracasar o triunfar a un local de estas características.



Cochinillo con helado de limón, compota de manzana y crujiente de vegetal.

PREVIA 3 de 6 SIGUIENTE

Jaime García y John Richmond nos reciben amablemente y enseguida nos disponen una mesa donde destacan su limpia carta y también el diseño del resto de elementos que armonizan la sala.

En **Boquería** nos descubrimos ante los auténticos sabores peninsulares, muy terrenales y refinados, y que se presentan atrevidamente y bien dispuestos en el plato, como lo demuestran las primeras degustaciones de la noche: croquetas con queso azul, croquetas de jamón y buñuelos de bacalao. Dicen los grandes críticos que un buen restaurante español se diferencia de los mediocres por sus croquetas. Las de Boquería, y da fe de ello mi fiel escudero armado con su poderosa Canon, son irresistibles. Tiernas, esponjosas y sin ningún signo externo a chamusquina. Las bolas de bacalao merecen mención aparte; sin duda, las protagonistas de la noche y las que reciben los premios honoríficos de esta humilde reseña. Espectaculares.

A tenor de lo dicho anteriormente volvemos a destacar en los sucesivos manjares la puesta en escena del chef, quizá el mejor secreto de este restaurante. A Enrique Cañadas Morales le han dado rienda suelta y eso se nota sobre todo, en la buena presentación de los platos. El comensal deja a un lado la servilleta y acaba admirando la dedicación intelectual y material del granadino al frente de los fogones. La técnica en la presentación del cordero lechal es de diez, gracias a la salsa naranja, y la puntuación de su sabor va a la par. El cochinillo tampoco se queda atrás y su sabor se relaja aceptablemente gracias al helado de limón y a la compota de manzana que lo acompañan. El bacalao acompañado de espinacas pone el punto y final a una noche en la que disfrutamos no solo de la comida sino también de la amabilidad de su personal, reflejada en los polvorones finales acompañados de una copita de champán. En definitiva todas las construcciones están bien definidas y conservan el valor insustituible de toda cocina española: el sabor.

Boquería

192 Acre Lane
Brixton
SW2 5UL
Tfno: 02077334408