

Boquería repite fórmula en Battersea

Tuesday, 10 June 2014 Paco de la Coba

Boquería ha repetido receta para la apertura de su segundo local, esta vez situado en la zona de Battersea, dos años después del exitoso lanzamiento del restaurante de Acre Lane, en Clapham. El español Jaime García y su socio británico John Richmond, percibieron el creciente interés por la gastronomía española y decidieron abrir un local en la pujante zona de Clapham.

Aunque algunos auguraran el poco tránsito por el local, inspirado en el famoso mercado de Barcelona, lo cierto es que desde que abrió, el servicio no da abasto con las reservas. La misma pinta parece tener el hermano mayor de Battersea, inaugurado el pasado 7 de abril en una espectacular fiesta de apertura que contó con la presencia de algunos VIP, entre los que se encontraban el embajador de España en Londres, Federico Trillo.



El local destaca por su luminosidad y emplazamiento, por lo auténtico -sus techos están llenos de capazos de mimbre- y por la calidad del servicio. Con una carta despejada y clara -huyen de los enrevesados y multicolores menús que abundan en los restaurantes de Londres- el comensal sólo puede que disfrutar ante la variedad y opciones gastronómicas. Aparte de los entrantes (lo típico: pan y tomate o ali-oli, aceitunas aliñadas...), están las tapas tradicionales como el chorizo a la sidra, la tortilla de patata, las

gambas al ajillo o las albóndigas de cerdo y ternera (deliciosas). Haciendo gala de su propio nombre, el menú muestra platos elaborados con lo mejor del mercado: pulpo a la gallega, calamares a la romana, presa ibérica o un cochinillo asado que fue su buque insignia cuando abrieron el primer local y que han mantenido en Battersea. Todo un acierto. La carta se completa con una amplia variedad de ensaladas y de pinchos tradicionales (el de escalivada con taquitos de bonito está de muerte), así como de varias opciones en embutidos y quesos.

Boquería cuenta además con una sala privada para reuniones y una sala-cava cuya puerta es la de una caja fuerte (anteriormente el local era sede de un conocido banco inglés). El restaurante, cuya decoración ha corrido a cargo del interiorista Enrico Navazo, ofrece además desayunos completos y un servicio de comidas y cenas todos los días de la semana.