

## Los restaurantes españoles se comen las calles de Londres

AMPARO POLO 22/05/2014

**Grupos como Ibérica, Brindisa, Boquería, Hispania y Cambio de Tercio impulsan la imagen de la gastronomía española.**



En el último mes acaban de abrir dos nuevos restaurantes españoles en Londres: Boquería Market, junto al parque de Battersea, e Ibérica Farringdon, junto a la City.

Ambos locales simbolizan la nueva despensa de locales españoles que crece en Londres. Lugares con estilo, con buena cocina y con un servicio cordial y esmerado. En Londres se calcula que puede haber unos 200 restaurantes que se presentan como españoles, aunque la calidad que ofrecen es muy variable.

Sólo en los últimos años han empezado a despegar cadenas como Cambio de Tercio, Ibérica, Hispania o Brindisa, que han elevado la imagen y la calidad de la cocina española. "España no ha sabido sacar partido a los lazos comerciales y turísticos que siempre nos han unido a Reino Unido. Ahora empezamos a hacerlo", dice Marcos Fernández, consejero delegado de Ibérica, el grupo que tiene cuatro grandes espacios en la ciudad y prepara su expansión por todo el país.



Ibérica abrirá nuevos locales en Londres en las zonas de Victoria y en la City, mientras diseña el desembarco en otras capitales británicas como Manchester, Glasgow y Edimburgo. Ibérica está asesorada por el chef español Nacho Manzano, que cuenta con tres estrellas Michelin entre sus dos locales en Asturias.

### Decano

El decano de los buenos restaurantes españoles en Londres es Abel Lusa, un riojano que abrió hace 20 años el Cambio de Tercio cuando, como él recuerda, era difícil conseguir aceite de oliva en los supermercados. Hoy, el empresario tiene cuatro restaurantes y un bar de copas. "El inglés es el mejor cliente del mundo porque tiene una mentalidad abierta", dice. "A la gente le gusta probar, tanto en comida como en vinos, y siempre da una oportunidad a lo desconocido", asegura.

Lusa trabajó en Albero y Grana, el primer restaurante español que de verdad estuvo de moda en Londres y que abrió en 1991. "Se dice que los de antes eran malos, pero bastante mérito tuvieron los inmigrantes gallegos y de otras partes cuando abrieron restaurantes españoles en los años 60 y 70 en Londres", explica. Entonces no había ni importadores, ni productos, ni casi aceite, dice Lusa, pero consiguieron que para muchos españoles aquellos locales fueran como su segunda casa. Éste es el caso de Galicia, un restaurante español de aquella época que todavía se llena los fines de semana en la zona de Portobello.

## Rentabilidad

La apertura de mente de los británicos ofrece oportunidades, pero hay que saber aprovecharlas. "Londres es un lugar que puede resultar muy rentable, pero hay que hacer las cosas muy bien porque el público es exigente", dice José Pizarro, el chef español más famoso en Reino Unido gracias a sus múltiples apariciones en medios de comunicación como la BBC, o The Times. Pizarro tiene dos restaurantes en la ciudad, José y Pizarro, que este año cumplen su tercer aniversario y se han convertido en dos lugares muy concurridos en la cada vez más de moda zona de Bermondsey.

La apertura del restaurante Hispania en el corazón de la City, con un enorme local de dos plantas, también ha sido un fuerte impulso para la imagen de la cocina española en Londres. Hispania está asesorado por Marcos Morán, chef de Casa Gerardo, y dirigido en Londres por Javier Fernández. Otros grupos como Brindisa, que comenzó como importador de productos españoles y cuenta ahora con cuatro restaurantes, se ha consolidado como parte de las cadenas de calidad de la ciudad.

Uno de los últimos en llegar a la ciudad ha sido Boquería, que cuenta ya con dos restaurantes, uno en Brixton y otro en Battersea.

Su apuesta ha sido intentar ofrecer calidad con un precio muy ajustado, lo que le permite tener clientes repetidores, explica Jaime García Armenter, propietario de los restaurantes. El precio medio en su local de Brixton, abierto hace dos años y medio, está en unas 30 libras (33 euros) y se ha convertido en uno de los lugares más populares de la zona. "El público de Londres entiende mucho de gastronomía y está muy interesado en conocer la cultura y la cocina española", asegura García Armenter.

## Lujo

El éxito de todos estos negocios ha permitido que otros cocineros españoles se planteen abrir locales en Londres. Primero llegó Ametza, un restaurante de lujo asesorado por la familia Arzak, que abrió en el barrio de Belgravia hace un año. Y en breve el chef estrella David Muñoz, que tiene tres estrellas Michelin con su restaurante DiverXO en Madrid, abrirá un restaurante StreetXO en el barrio de Mayfair.

Insistentes rumores en la City hablan de que cuatro o cinco chefs españoles del primer nivel podrían estar planteándose abrir en Londres. "En el segmento alto hay espacio para buenos

## MANJARES JUNTO AL TÁMESIS

Cadena	N.º locales en Londres	Zona
Iberica	4	Marylebone, Canary Wharf, City
Cambio de Tercio	4	Kensington y Fulham
Hispania	1	City
Pizarro	2	Bermondsey
Boquería	2	Clapham y Battersea Park
Barrafina-Fino	3	Soho, Fitzrovia, Covent Garden
Brindisa	4	Kensington, Borough Market, Shoreditch, Soho
Tozino	1	Bermondsey
Donostia	1	Marylebone
Fernández & Wells	5	Covent Garden, Kensington y otros.
StreetXo (David Muñoz)	1*	Mayfair
Ametza	1	Belgravia

(\*) Se abrirá en verano.

Fuente: Elaboración propia

restaurantes españoles. Esta debería ser la próxima oleada de restaurantes en Londres", asegura Marcos Fernández, de Ibérica.

Abel Lusa dice que cuantos más locales españoles de calidad se abran, mejor para la imagen de la gastronomía española, pero también avisa.

"En Londres la comida solo es un 60% del éxito del negocio. El resto es el ambiente, el local y sobre todo el servicio que ofrezcas", asegura. "La gente irá una vez a tu restaurante, pero tienes que tratarle muy bien. Si no, no volverá. Por eso tantos locales cierran en Londres", añade.