

Otra acertada Boquería

Boquería, Londres, **Battersea Park**. Sí, esta dirección es correcta. Puede que a muchos os suene más una dirección en **Clapham**. Pero eso era antes. Desde ya, os empezará a sonar también ésta. **John Richmond y Jaime García han abierto una segunda Boquería**, igual de fascinante que la anterior (192 Acre Lane). Su sabor cien por cien peninsular, su exquisita decoración -a cargo del español Erico Navazo-, su altísima calidad tanto en comida como en vino, y su trato cálido y amable; la convierten en una **sucursal diez**.



El concepto es el mismo. **Inspiración total y absoluta en el mercado por excelencia de la ciudad condal: el Mercado de la Boquería de Barcelona.** Bajo esta premisa el resultado es rotundo. La Boquería ofrece unas **de las mejores tapas de Londres** -sino las mejores-. Es evidente que el **buen hacer de sus chefs y la materia prima de primera** ayudan en este

magnífico resultado. Sea como sea, es uno de esos locales que deben de estar en la lista preferente de cualquier habitante londinense o incluso de cualquier turista en Londres. Si tu caso es el primero, y encima eres español, ten bien presentes ambos locales en las inminentes **citas navideñas**: Nochebuenas, días de Navidad y Nocheviejas con carácter cien por cien español... **¡Como si estuviéras en casa!**

M^a José C. Lamas
Diciembre 16, 2013