



CENAS SECRETAS

# FOGONES DE MAHOUDRID

Degustar las recetas de los mejores chefs de Madrid en un palacio. Sí, suena bien, pero sabe mejor. Es la iniciativa que un año más Mahou ha organizado para este verano al lado de seis cocineros de prestigio.

Texto\_Carlos G. López · En la foto\_chef Javier Goya

“Con ganas de entregarse a la comida y de pasárselo bien”, así pide el chef David Marcano que sus comensales lleguen a la mesa de las cenas secretas organizadas este verano por Manzana Mahou 330. El propietario del restaurante Marcano (Doctor Castelo, 31), uno de los seis cocineros que participa, llevó a cabo la primera, el 18 de junio.

Al igual que el año pasado, están dirigidas a periodistas y prescriptores, pero este año, como novedad, los usuarios más activos de las redes sociales de Mahou serán algunos de los elegidos. “La idea es disfrutar no solo comiendo, sino también participando en un ambiente de juego y distendido, sin olvidar lo más importante: los sabores, las texturas y los cromatismos”, expone Marcano. Para ello, el gastrónomo ha ideado un menú compuesto, entre otras recetas, por migas con crema de patata y morcilla, albóndiga en tempura de rabo de toro y canelón de pata, morro y callos.

Javier Aranda, ganador de una estrella Michelin a los 27 años, es otro de los afamados cocineros que se ha unido a la iniciativa. Formado al lado de Santi Santamaría, Aranda sintetiza las grandes lecciones que aprendió del maestro: “constancia,

regularidad y cuidar los pequeños detalles”. “Emocionar antes de alimentar” es uno de los lemas de su restaurante La Cebra (Francisco de Rojas, 2), algo muy compatible con saciar a sus exigentes comensales, incluidos los que puedan disfrutar

Con permiso de las creaciones de estos chefs, la cerveza será la estrella de tales reuniones, y es que su presencia estará garantizada en cada cita. “Muchas veces no nos damos cuenta de lo bien que marida con casi todo. [...] El frescor de la cerveza acompaña bien la acidez de un entrante, y también a las carnes rojas y pescados”, explica Javier Goya, otro de los chefs protagonistas de estas sesiones. Las suyas serán las noches del 22 y 25 junio y, al igual que hace en su restaurante TriCiclo, fomentará la interacción con el comensal: “A la hora del servicio soy yo el que sale a la sala y da la cara. También lo haré en estas cenas, y es que el cliente valora mucho que se le explique lo que está comiendo”. Porque la gastronomía no está solo para verla por televisión. // // //

**“MUCHAS VECES NO NOS DAMOS CUENTA DE LO BIEN QUE MARIDA LA CERVEZA CON CASI TODO”**  
Javier Goya

de sus cenas del 6 y 9 de julio en el “salón secreto” de Manzana Mahou 330: “Ante todo, está el generar un sentimiento hacia el cliente, emocionarle e intentar provocarle una experiencia inolvidable. Pero no se preocupen, no van a pasar hambre”, aclara. Sus invitados podrán degustar platos de la tradición gastronómica de Madrid, reinventados.