



T | A | P | A | S

LA BARRA DE LA SEMANA

PRODUCTO Y FUNDAMENTO

Lo de David Marcano no es nuevo. Cocinero de formación (y de vocación), lleva toda su vida dedicado al fogón. Estudió hostelería (claro) y tras pasar varios años en diversos *stages* (entre los que se cuenta el restaurante *Arzak*) recaló en *Goizeko Wellington*. Ahora, además de ser el chef ejecutivo del hotel *El Encín Golf* (nuestro compañero Juan Antonio Díaz ya lo comentó hace algunas semanas en la sección de Periferia de esta revista), acaba de inaugurar una pequeña tasca de autor junto al parque de El Retiro.

Taberna Marcano (así se llama la tabernita) se encuentra en el mismo local que antaño ocupara *La Catapa* (antes de que se mudara a Menorca, 14). El espacio mantiene la estructura original, dividido en dos alturas: arriba, la barra y los veladores; abajo, tres mesas para almuerzos o cenas más formales. Las paredes han abandonado el rojo oscuro y ahora lucen blancas, detalle que aporta luminosidad y amplitud a la estancia.

De la cocina (a la vista), salen platillos de temporada, elaborados a diario y en los que se respeta el producto. Se agradece. Para comer, terrina de foie casero, anchoa en salazón



DE IZDA. A DCHA., IRIA FAJAR (JEFA DE SALA), OCTAV CRAIU (COCINERO) Y DAVID MARCANO (CHEF Y PROPIETARIO).

TABERNA MARCANO | MENORCA, 19 |
☎ 91 409 36 42 | DE 12 A 16 Y DE 20 A
24 H. | CIERRA DOMINGOS

garbanzos con calamares, risotto de setas... La carta de vinos, de la que se ocupa Iria Fajar (jefa de sala), no es demasiado larga (no es necesario). Elaborada por Vila Viniteca, casi todas las etiquetas (poco convencionales, divertidas, un paso más allá de los clásicos riojas o riberas) se venden por copas. ¿El ambiente? Amable y distendido. **ROCÍO NAVARRO**

con sopa de tomate, croquetas de leche de oveja con idiazábal o de mejillón y alistado, atún rojo en escabeche de cítricos, chipirones tinta, arroz meloso con carabineros, merluza braseada, carrillera con crema de patatas, ragú de setas... De postre, un rico tiramisú casero elaborado por Octav Craiu (mano derecha de Marcano).

Además, a mediodía ofrece un menú a 14 euros que incluye dos aperitivos y un plato de cuchara del día (el perol se deja en la mesa y el cliente puede servirse cuantas veces quiera):



PARA COMER: ANCHOA EN SALAZÓN (EN LA FOTO), CROQUETAS DE MEJILLÓN Y ALISTADO, CHIPIRONES TINTA, MERLUZA BRASEADA.

PARA BEBER: GABA DO XIL, FENOMENAL, LA BRUJA AVERÍA, EL PERRO VERDE.