

La comida a domicilio sube de categoría

EFEAGRO

Croquetas y ensaladillas ganadoras de concursos nacionales y platos de cocineros cuyos restaurantes ostentan estrellas Michelin se han incorporado a la hasta ahora dominante oferta de comida rápida a domicilio, tanto en la versión de recogida en el restaurante como de entrega en casa.

A partir de este lunes arranca la fase 0 de desescalada por la que se permite a bares y restaurantes abrir sólo para el servicio 'take away' (recogida en el local), aunque desde el inicio del estado de alarma se autorizaba el 'delivery' (reparto a domicilio).

Durante estas semanas de confinamiento son muchos los hosteleros que, ante la incertidumbre de cómo podrán abrir sus locales en la *"nueva normalidad"*, se han activado para que al menos se pueda disfrutar de sus elaboraciones en casa, ampliando y mejorando la calidad existente antes de la irrupción de la COVID-19, bien con sus marcas propias o creando nuevas.



Santerra, ganadores del concurso de Mejor Croqueta del Mundo

Santerra (Madrid) acaba de inaugurar su servicio de entrega (santerra.es) con sus croquetas de jamón, ganadoras del concurso de Mejor Croqueta del Mundo, como una de las estrellas. También de bacalao y espinacas o de queso Idiazábal, además de callos y bocatas de autor -en este caso, Miguel Carretero- como el pepito de buey o el de oreja de cochinillo.

Ensaladilla rusa

La ensaladilla rusa de Javier Hernández en El Candado Golf (elrestaurantedelcandadogolf.es) se alzó como la mejor de España en 2019, y es uno de los platos que ahora llevan a domicilio en Málaga junto con sus afamados arroces o los canelones de pollo de corral. *“Gracias a esto, estamos muy*

entretenidos”, asegura a Efeagro el cocinero.



También tenemos platos para terminar en casa para los ‘cocinillas’”, señala Rodrigo De La Calle.

Rodrigo de la Calle tiene una estrella Michelin en El Invernadero (Madrid) y restaurantes en Barcelona y China. Lanzó Verdelivery (verdelivery.es), para llevar o recoger *“platos de cocina sana y rica basada en vegetales para vegetarianos, veganos y omnívoros, aunque también habrá arroces individuales y algo de carne y pescado ecológicos”*, explica a Efeagro.



El Chef De La Calle en su Restaurante Paella Power

El creador de la “*revolución verde*” con su apuesta por el mundo vegetal, quiere diferenciar esta oferta de la cocina de El Invernadero y de Paella Power, su local especializado en arroces en el madrileño Mercado de San Miguel.

“Queremos dar un punto de calidad superior a lo que puede haber en todos los portales, ir a un segmento que quiere comer bien y gastarse un poco más con productos de alta calidad. También tenemos platos para terminar en casa para los ‘cocinillas’”, señala Rodrigo De La Calle.

“*Chirón llega a casa*”, anuncian los hermanos Iván y Raúl Muñoz, con una estrella Michelin en Valdemoro (Madrid). Lo hace en forma de un menú para dos personas por 50 euros con croquetas, ensaladilla rusa, empanadilla moruna, arroz caldoso, patata de feria rellena de boloñesa de carrillera y mousse de chocolate. Chirón (615573212) invita al vino.



Aürt (Barcelona), Chef Artur Martínez

Con otra estrella en Aürt (Barcelona), Artur Martínez recupera el restaurante familiar en Tarrasa para abrir #ElBuenGustoTienda, con pollos ecológicos a l'ast (asados) por encargo y platos con productos de proximidad. Más adelante, en la fase 2 de la desescalada, instalará una sola mesa con un menú degustación de clásicos de la cocina catalana.

Lentejas al curry

“En las mejores salas de la ciudad, las de nuestros clientes” podrán degustar los platos de Abraham García, cuyo mítico Viridiana (Madrid) pasa ya de los 40 años. Gazpacho de fresones, lentejas al curry con langostinos y sobrasada, merluza de pincho en tempura, albóndigas de bonito al cilantro o tiramisú al Pedro Ximénez figuran en su oferta a domicilio o para recoger ([caprichoscompartidos.com](https://www.caprichoscompartidos.com)).



Abraham García, cuyo mítico Viridiana (Madrid) pasa ya de los 40 años

Mientras ultiman el lanzamiento el 18 de mayo del servicio a domicilio de Coquetto (Madrid), cuya inauguración impidió la pandemia, los hermanos Mario, Diego y Rafael Sandoval, con dos estrellas en Coque, proponen degustar su famoso cochinito asado en casa, aunque por el momento sólo los domingos (918149978).

Comida japonesa

En Málaga se puede disfrutar de la comida japonesa de Carlos Navarro, el único español finalista de la Sushi World Cup de Tokio. Poco antes del confinamiento arrancó Kurobi (951615330), "restaurante de sushi de calidad elaborado al momento".



La comida japonesa de Carlos Navarro, el único español finalista de la Sushi World Cup de Tokio

“Personalizamos cada pedido haciendo de ‘maître’ digital, con recomendaciones, historia de los platos... Eso gusta mucho”, indica a Efeagro su copropietario, José Cabello.

Horcher, inaugurado en 1943, ha sobrevivido a muchas crisis y espera hacerlo a esta. Desde este sábado entrega a domicilio sus platos más demandados, como ensalada de bogavante, stroganoff a la mostaza o su icónico postre: baumkuchen con salsa de chocolate y chantilly (915220731).

Callos

Otros han optado por crear una segunda marca. Es el caso de Javier Estévez, con una estrella Michelin en La Tasquería (Madrid), con John Barrita At home by La Tasquería, con ofertas como un menú para dos personas por 45 euros con lo más destacado de su restaurante de casquería, en el que no faltan sus famosos callos (en Deliveroo).

También Gofio, especializado en cocina canaria y con una estrella Michelin, que se ofrece a domicilio como El Lagar; la cocina nikkei de Luis Arévalo (Gamán), uno de los mejores representantes de esta fusión peruana-japonesa en España, que se convierte en Kanoa (914683623), o El Fogón de Trifón, que se transformará en Trifiker para, en breve, ofrecer entre otros los famosos callos y rabo de toro de Jorge Trifón.