

# La Vieja de Jonay Hernández. Una pequeña gran historia

En realidad, la historia de La Vieja es la del último capítulo escrito (hasta ahora) por el chef canario Jonay Hernández.

Afincado en Mallorca desde hace 20 años, este cocinero de sorprendente capacidad de trabajo, amor inquebrantable a su tierra de origen -Puerto de la Cruz, Tenerife, Islas Canarias), fascinación por el Mediterráneo mallorquín y raro talento para recrear los sabores de su Canarias de forma muy personalmente contemporánea, **imaginó La Vieja desde su otro restaurante** -Flor de Sal, en Cam de Mar, Andratx, propiedad de la familia de su mujer, los Cabau, que dirige desde 2009-, y soñando a todo color, hace un año la abrió.

**La Vieja de**

**Jonay Hernández es**

pues la consecución de un deseo que en Flor de Sal ya lleva años expresándose,

aunque de forma más ecléctica: **llevar la Nueva Cocina Canaria más allá del**

**Atlántico, al mundo...**

Efectivamente,

Jonay es bien conocido en Mallorca por su visión creativa de las tradiciones y

los sabores canarios en Flor de Sal, donde los juega con algunos chispazos

asiáticos y a partir de la frescura solar del Mediterráneo que tiene en frente.



Pero La

**Vieja es un salto adelante en la búsqueda de la máxima creatividad -y**

**diversión- a partir de Canarias.** Un espacio gastronómico -pero “casual”,

dinámico, jovial y sorpresivo- en el que Jonay se siente como en las azules y

fieras costas del norte de Tenerife, como en casa, y donde elabora, junto a su

equipo, una cocina de alta sinceridad en lo organoléptico, y de vanguardista

factura en sus armonías, contrastes y presentaciones.

**Una cocina,**

**en emocional y sensorial conexión con Canarias,** que dibuja un sabroso eje entre dos

mares: el océano Atlántico y el Mediterráneo.

**La Vieja de Jonay Hernández es además pionera y punta de lanza de la nueva zona “cool”, del nuevo “Soho” de Palma de Mallorca, en el emergente y muy “funky” barrio de Ferrería, en**

el centro de la capital mallorquina.



El

restaurante. ***Estética “street art” y servicio “nice casual”***

*En la luminosa, limpia y céntrica plaza de Raimundo Clar, en el flamante barrio “trendy” de Ferreria de Palma de Mallorca, estalla de color La Vieja by Jonay Hernández.*

Un restaurante sin pompas ni pedanterías; un restaurante “sin manteles” de espíritu fresco, urbano, con interiorismo de grafitis realizados por una artista de la calle, pero con un alma gastronómica tan profunda como el Atlántico y que nos lleva en volandas a Tenerife y los confines del océano.

El

**“look & feel” de La Vieja de Jonay Hernández es metropolitano y cosmopolita, trepidante**

incluso, pero la cocina, la forma de cocinar siempre al momento y en riguroso directo, los platos y lo que sugieren nos llevan a muchos otros mundos, partiendo siempre de los volcanes y los alisios canarios.



El restaurante propone tres espacios: el comedor, con grandes cristaleras a la plaza; la barra, que es a su vez la barra de pase frente a la cocina y en donde se disfrutan las especialidades de Jonay en primera línea de fogones; y una pequeña terraza en la plaza.

Pero es por fin la singular gastronomía de La Vieja la que, más allá de la provocativa estética y la diversión atmosférica, logra congrega cada mediodía y cada noche a público de todos los ámbitos, desde los chefs mallorquines

hasta conocidos empresarios, desde los foodies a los gourmets.









La  
bodega

40 referencias de vinos españoles cuidadosamente seleccionados, con **especial acento en grandes vinos canarios y, por supuesto, mallorquines.**



**El**

**chef. *Jonay Hernández***

Nacido en

Puerto de la Cruz, Tenerife, Jonay Hernández estudió Administración en

Canarias. Sin ni imaginar que realmente estaba dotado para la cocina, se empleó

en una pizzería para sacar algo de dinero. El siguiente contacto con la cocina

fue en el Lago Martiánez, también en Puerto de la Cruz, cocinando en uno de sus

chiringuitos, a lo que sumó, por su talante “stajanovista” que lo caracteriza,

hacer “extras” en el hotel Melià, donde acabó contratado. Allí aprendió las

bases de la cocina francesa, y el jefe de cocina -Ángel Artiga- lo paseó por

todas las partidas para que aprendiese desde todos los ángulos.

Con 19 años le ofrecieron seguir formándose en Mallorca, sede de Melià, donde trabajó en varios de los hoteles de la cadena. Con 23 años ya era “segundo”. Después ya jefe de cocina de los restaurantes.

A todo ello,

se sacó mientras el Grado Superior en Sevilla. Más tarde se dedicó a los “másters”:

en el Basque Culinary Center, el de Nuevas técnicas de vanguardia; con Tony

Botella, el de cocina al vacío; estudios de caramelo técnico...

A los 28

años, la conocida familia hotelera Cabau le ofreció dirigir su primer

restaurante: el Flor de Sal, en Camp de Mar (Andratx). Allí conoció a su actual

mujer, Lara Cabau, y allí creció su fama como chef y como **“adelantado” de la Nueva Cocina Canaria, haciendo en 10 años del establecimiento un referente en la isla.**

Gracias al éxito de Flor de Sal y su distintiva oferta gastronómica, hace un año abrió La Vieja de Jonay Hernández, que en este corto período de tiempo ha registrado uno de los éxitos más fulgurantes en la cada vez más relevante cocina de Mallorca.

**El jefe de sala. Carlos López** Jefe de sala. “Mano derecha” de Jonay. El segundo a bordo. Pero Carlos estudió cocina, es cocinero, de ahí que sepa leer el servicio de una forma empática, en total sinergia con la cocina inmediata de La Vieja.

Carlos nació en Palma de Mallorca, y estudió Cocina y restauración, por lo que controla ambos lados de la barra del pase.

Tras trabajar en la cocina del “sea club” Mhares, Jonay lo enroló en Flor de Sal, en la sala, y, cuando abrió La Vieja, lo “asendió” a jefe de sala y más...

Lleva casi 10 años con Jonay, pero **ha sido en La Vieja donde ha podido implementar su estilo de servicio, informal pero “classy” y generando un hilo directo con la cocina,** que al ser al momento y vista le permite transmitir al cliente sus cualidades.

Carlos y su equipo acaban muchos de los platos de La Vieja en vivo y en la mesa, como, por ejemplo, los mojos, que elaboran a la antigua, con mortero y frente al comensal.