

¿Viajas a Londres? I Los clásicos

TEXT0 Cara Frost-Sharratt

LONDRES Escritora & Editora

'A Foodie's Guide to London'

Como ciudades capitales, Londres es una de las grandes, si no la más grande. Lo tiene todo: una historia ilustre, una arquitectura emblemática y siglos de historia. Una oferta cultural diversa y, sin duda, la colección de restaurantes más ecléctica e interesante con la que probablemente tropieces en cualquier parte del mundo.

Diferentes restaurantes de Londres han estado sa-ciando el hambre durante generaciones, algunos durante cientos de años. Han desafiado las proba-bilidades de sobrevivir guerras, revueltas y turbu-lencias políticas, pero, tal vez lo más importante, han vivido una escena gastronómica a menudo vo-luble y en constante evolución; y, sin embargo, han continuado inquebrantables a sus raíces históricas y mantenido su espacio en la línea de tiempo culi-naria de Londres.

Su consistencia en la oferta de sabores y el servicio, la gran atención al detalle, la dedicación a la excelencia y la dosis de alegría sin adulterar que acompaña a cada comida; los han hecho ganar durante años, una colección de fieles seguidores. Estaremos encantados de compartir con ustedes lo mejor de los bien llamados 'Clásicos de Londres', con la absoluta certeza que la experiencia será sublime.

CHEF RICHARD CORRIGAN

[BENTLEY'S OYSTER](#)

Lo que posiblemente sea el restaurante de pescados más conocido en Londres, se oculta entre las vías turísticas de Regent Street y Piccadilly, donde ha estado sirviendo a sus fieles clientes de forma discreta, elegante y con éxito, desde

que abrió sus puertas por primera vez en 1916.

Cuando entras, se te puede perdonar por pensar que has viajado a través del tiempo : el restaurante y el bar han pasado por muchas generaciones y transformaciones, pero el opulento interior aún rinde homenaje a los felices días de la bebida y comida de principios del siglo XX. Bentley's siempre ha atraído a una multitud sofisticada, desde espectadores y sibaritas que se complacen con los aperitivos en el bar de la planta baja, hasta invitados entretenidos o reuniones de negocios en la sala más formal del comedor ubicado en la planta alta.



Como sugiere el nombre del restaurante, son las ostras las que atraen a los comensales por encima de todo el menú. Las despensas eran originalmente equipadas con ostras de

Colchester, provenientes de criaderos de la familia de Bentley y el restaurante puede presumir de haber tomado un elemento básico para las clases más pobres de Londres y transformarlo en una codiciada estrella culinaria.

Al apegarse a un menú breve y simple, Bentley's ha logrado aumentar su reputación sin complicaciones con una calidad excepcionalmente alta. A pesar de que ha sido testigo del ascenso y caída de muchos establecimientos de las inmediaciones, Bentley's se ha mantenido a la distancia por complacer a sus clientes, que regresan por su consistencia y calidad. El menú del Oyster Bar tiene que ver con las ostras, que son originarias de las Islas Británicas e Irlanda, así como con el caviar y el ceviche. El menú de la parrilla se centra en los pescados, pero cuenta también con suficientes platos de carne para satisfacer a los carnívoros, mientras que, un menú de mercado siempre cambiante, muestra los mejores ingredientes de temporada

Aunque Bentley ha visto en su historia diferentes propietarios, en el 2005 el chef con estrella Michelin, Richard Corrigan, la compró con el objetivo de mantener su buena reputación. Su espíritu de obtener ingredientes de la mejor calidad y ofrecer un menú fresco y simple, ha asegurado el éxito continuo de este incondicional de Londres. La actualización y modernización del Interior, ha mantenido características prominentes del diseño original y una cuidadosa conservación de la historia y valores culinarios, hacen fácil imaginar a los comensales disfrutando de los placeres de Bentley en otros 100 años.

Descubre una receta del chef RICHARD CORRIGAN CROQUE-MONSIEUR DE OSTRAS: <http://www.canariasgourmet.es/croque-monsieur/>