



Publicación	El Mundo	Fecha	12/07/2019
Soporte	Prensa Escrita	País	España
Circulación	147 850	Página	38
Difusión	101 207	Tamaño	283.75 cm <sup>2</sup> (45.51%)
Audiencia	736 000	V.Publicación	10 084 EUR (11 421 USD)

**TAPAS****LA BARRA  
DE LA  
SEMANA****LA CHARNELA**

PONZANO, 8. ALONSO CANO.  
☎ 91 024 81 42. DE 12.45 A 17 Y DE  
19.45 A 0.30 (JUEVES, VIERNES Y  
SÁBADOS, HASTA LAS 2 H.). CIE-  
RRA DOMINGOS NOCHE Y LUNES

**LA MEJILLONERÍA  
DE TODOS**

Los habituales de la calle Ponzano recordarán el cierre, a principios del pasado otoño, de la taberna gaditana *Lambuzo* ubicada en esta vía. Pues apenas unos meses más tarde, el mismo local renace convertido en *La Charnela*, un espacio inspirado en los *moules et frites* belgas dirigido por Alejandro Yravedra y Victoria Mántaras, una joven pareja que se aventura por primera vez en el mundo de la gastronomía movida por su pasión por el buen comer y el respeto a uno de sus productos favoritos: efectivamente, el mejillón (se llama charnela a la articulación que une las dos piezas que componen una concha bivalva), que aquí es de mar abierto y criado en bateas ecológicas de la ría de Arosa.

Dividida en dos espacios muy luminosos (primero la barra y, a continuación, un coqueto comedor), *La Charnela* luce una atmósfera acogedora, de estética marinera y con numerosas referencias al molusco que nos ocupa (por ejemplo, un original pantone cromático con todos los tonos que puede alcanzar este producto o diversas obras de una docena de artistas inspiradas en él).



Con toda esta devoción, parece bastante obvio que la propuesta culinaria tenga en el mejillón su hilo conductor. Primero, en los entrantes: gildón (típica gilda con mejillón), mejillones en escabeche blanco con alga wakame, el clásico mejillón tigre, un *charnelito* (mejillón acevichado servido en su propia concha), croquetas de mejillón con pimientos del piquillo... Y después, en la cazuelas: los *mediterráneos* (con salsa de toma-

te y picante al gusto), los *apnea* (al vapor, de toda la vida), los *feriantes* (con un chorrito de manzanilla que da alegría), los *exóticos* (con leche de coco, jengibre, lima kéfir y curry verde) o los clásicos *Gran Place* (versión propia de la salsa belga elaborada con cebolla, apio, puerro, vino blanco, mantequilla y pimienta). Al lado, la imprescindible ración de patatas fritas. Además, boquerones en vinagre, ensalada de tomate rosa o la *tortilla para Vic*, con 12 ingredientes pero sin patatas.

De beber, cervezas artesanas, varios vermús, vinos por copas, sidras y una breve selección de cócteles clásico, como el moscow mule o la san-  
gría de la casa. **ROCÍO NAVARRO**

**QUÉ PEDIR. CAZUELAS DE MEJILLONES: MEDITERRÁNEOS (EN LA FOTO), EXÓTICOS, GRAN PLACE, FERIANTES...; MEJILLONES EN ESCABECHE BLANCO CON ALGA WAKAME, MEJILLÓN TIGRE, ENSALADA DE TOMATE ROSA. PARA BEBER. IPA CHULA, MAHOU DE GRIFO, VERMÚ YZAGUIRRE, COLOSÍA FINO, LEGADO DE FARRO.**