



Charnela apuesta por el mejillón como plato estrella

original

De la pasión por la buena cocina y, en específico, por los mejillones, nace **Charnela**, un nuevo concepto de gastronomía que se presenta como el primer **Moules et Frites 2.0** (Mejillón y patatas fritas). De ambiente acogedor y con reflejos de estética marinera inspirados en el ecosistema de este sabroso manjar, este establecimiento abrió sus puertas recientemente en la **calle Ponzano**, vista hoy por muchos, la meca gastronómica madrileña.

El producto estrella de Charnela es el mejillón de mar abierto criado en bateas ecológicas en la Ría de Arousa, el cual se prepara y se presenta en las **clásicas cazuelas belgas y acompañados de patatas fritas**, además de en otras muchas deliciosas recetas que tienen a este bivalvo como punto de partida.

“Charnela” es como se llama la articulación que une las conchas de los moluscos. Y este el nombre que recibe el proyecto creado por el joven matrimonio formado por **Alejandro y Victoria**. El restaurante, se divide entre la barra de la entrada, donde resaltan sus mesas altas, y el comedor, al fondo del local, con capacidad para 30 comensales. En cuanto a la decoración, han optado por fusionar los tonos blancos y azules en homenaje a las tonalidades del océano, consiguiendo un ambiente cálido y acogedor.