

Madrid: Charnela, primer Moules et Frites 2.0

Redacción • original



De la pasión por la gastronomía y, más en concreto, por los mejillones, nace Charnela, un nuevo concepto de restauración que se presenta como el primer Moules et Frites 2.0. De atmósfera acogedora y con guiños de estética marinera inspirados en el universo de estos sabrosos moluscos, este establecimiento abrió sus puertas recientemente en el 8 de la calle Ponzano, considerada hoy por muchos, la meca gastronómica madrileña.

El producto diferenciador de Charnela es el mejillón de mar abierto (Zona A) criado en bateas ecológicas en la Ría de Arousa, que se cocina en las típicas cazuelas belgas y acompañados de patatas fritas, además de en otras tantas sabrosas recetas que tienen a este molusco como protagonista.

Con un trato especialmente cercano hacia el cliente, la vocación de Charnela es la de convertirse en la mejillonería de todos. Así, este restaurante se presenta como el destino perfecto para compartir buenos momentos tanto a la hora del aperitivo en barra, como una comida o cena alrededor de una mesa en su acogedora sala, disfrutando de las mejores propuestas gastronómicas y excelentes maridajes con cervezas, algunas de ellas artesanas, vinos, sidras y vermouths.

Mejillones y más

Tanto para disfrutar en barra como en el comedor, el restaurante aconseja comenzar con sus selectas anchoas del Cantábrico con tumaca y pan tostado, sus boquerones en vinagre con patatas de churrería, las míticas gildas y el gildón (igual pero con

**ORIGEN**

Publicación	Origen La revista del sabor rural
Soporte	Prensa Digital
Únicos	315
Pg.vistas	1128

Fecha	25/06/2019
País	España
V.CPM	35 EUR (40 USD)
V.Publicitario	161 EUR (182 USD)



<https://www.origenonline.es/index.php/2019/06/25/madrid-charnela-primer-moules-et-frites-2-0/>

mejillón) o las ostras, que se recepcionan en las variedades Gallega, Gillardeau y Gold Beach.

A modo de aperitivo, se pueden probar también el charnelito (su pequeño homenaje al ceviche con mejillón), mejillón tigre o, de una forma más original todavía, en escabeche con alga wakame. Por su parte, el llamado "Charnelo", una de las estrellas de la casa, es un bocadín de mejillones en pan de aceite con queso fundido, rúcula y una mayonesa del propio escabeche del mejillón.

Para continuar, el establecimiento los sirve también en las tradicionales cazuelas al estilo belga en nueve tipos de salsas (ocho fijas y una más que varía cada mes) y acompañados de patatas fritas caseras. Por mencionar algunas de estas originales opciones, están los Mejillones Charnela, con una salsa suave de curry y nata; los Feriantes, elaborados con guindilla y Manzanilla; y los Parmesana, con ají amarillo, parmesano rallado y salsa del chef.

No obstante, la carta de Charnela se completa con otras tantas sugerencias que no incluyen mejillones. En este capítulo, merece destacarse el producto de huerta, como el Tomate Rosa con vinagreta dulce y sal negra; la Tortilla para Vic (con 12 ingredientes de los cuales ninguno es patata), la Ensaladilla de la Tía Carmen (de la casa con cangrejo), y, sobre todo, la excelencia de los tres tipos de cortes de carne: el Lomo bajo de vaca madurado y la Chuleta de ternera lechal, ambas de procedencia gallega; o la Pluma de cerdo ibérico de bellota.

Por último, y para culminar la experiencia gastronómica, el toque dulce corre a cargo de una selección de postres artesanales elaborados diariamente entre los que triunfan el Gofre belga, la Tarta de queso, la Tarta de lima, el Apple strudel y el Broulant, una original mezcla entre brownie y coulant de chocolate.

El espacio

"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 Yravedra y Victoria Mántaras, quienes se aventuran, por primera vez, en el mundo de la hostelería movidos por la pasión que comparten por la gastronomía y el respeto a uno de sus productos favoritos: el mejillón.

El restaurante, de clara estética marinera, 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. Además, las paredes de Charnela albergan diversas obras de arte de 12 artistas diferentes, que representan su peculiar interpretación del mejillón. Ejemplo de ello son el gran mural sobre la pared que muestra la secuencia de colores que se pueden encontrar en estos moluscos o las piezas de cerámica decoradas con la forma de sus conchas.