

**Panorama Gastronómico** • Andrés Valente

# Nuevas fórmulas del menú del día

kioskoymas#gestion@usalafuerza.com

Los viejos refranes populares están repletos de sabiduría, observaciones perspicaces, humor, y algunos hasta llegan a ser poéticos. Otros, aunque existen desde hace siglos, son pertinentes a lo que está ocurriendo a diario en nuestro entorno. Desde que el coronavirus ha invadido la vida de todos en los cinco continentes, el refrán que más veces veo ilustrado en Palma es aquello de 'la necesidad aguza el ingenio'. La pandemia ha causado mucho dolor y tristeza, pero no ha sido capaz de destruir nuestra habilidad para buscar nuevas fórmulas para enfrentar esta lamentable situación. Lo veo por todos lados, hasta en algo tan cotidiano como el menú del día.

## Modelos

El antiguo modelo de dos entrantes, principales y postres (muy cómodo para la cocina) se está quedando en desuso y los cocineros están dando a los clientes una oportunidad para construir su propio menú. Esa idea ya existía en La Bodeguita del Centro (Tel: 971-495259), donde Maribel Moll hace unos diez platos (más postres) y el cliente escoge los dos que más le apetezcan (15,90 €). En Sa Goleta (Tel:971-450155) Josefina Pérez prepara siete u ocho entrantes y

menú, incluyendo platos que se ven en pocos restaurantes. Hasta han encontrado una pasta italiana desconocida para mí: *strosapreti* con azafrán y calabacín. Y me gustó mucho su raya a la andaluza y alga wakame, aunque a un pescado tan sedoso como la raya, le falta un rebozado crujiente.

Lo que ofrecen en RamBar (Tel:971-677163) está muy acertado. Lo llaman simplemente 'Menú' (no incluye postre ni bebida) y hay de tres precios: 18 €, 24 € y 32 €. Cada mesa tiene una picada de tomate aliñado, pan, alioli y aceitunas, más tres entrantes a compartir de una lista de once. Nosotros escogimos mo-



Las mollejas valieron un 10.



Koldo pidió pollo a la parrilla.

llejas de ternera, ensalada de pochas y bacalao, y ensaladilla rusa con gambas. Es el plato principal que fija el precio. Del menú de 18 € con seis opciones, escogimos pollo a la parrilla y un crep crujiente de cochinita pibil. En el menú de 32 € ofrecen seis carnes de altos vuelos, desde un solomillo de cebón hasta un *tomahawk* para tres. En una mesa de dos se paga un suplemento de €9 por persona si piden el *tomahawk*. El menú de 18 € tiene una relación calidad-precio excelente y las mollejas, de lo mejor que he comido, valieron un 10.

Fui a RamBar con Koldo Royo, siempre una garantía de que la comida será una risa, entre otras cosas. Koldo quiere perder un poco de peso, comiendo menos y haciendo más ejercicio. Por esto, empieza sus días con un paseo de ocho kilómetros con su perro, Jacy. Desde que le vi hace unos meses, Koldo también está haciendo recetas *online*. Tiene un equipo que hace spots publicitarios para la tele y cada receta se cuenta de una manera súper rápida, como balas de un rifle automático. Me enseñó algunos y me quedé alucinado. Se pueden ver en @chefkoldo, @koldoroyo, Tiktok e Instagram. Vale la pena verlos porque, entre otras cosas, son divertidos. Como Koldo.