

#HEDOFODIES



Ver la galería

Imágenes



Abrir la galería de imágenes



RECONOCIDA MAÎTRE

Mónica Fernández

Maître, sumiller, perfeccionista y sumamente profesional, desvela sus direcciones.

Mar de Alvear

12 octubre, 2015

Nació en un pueblo gallego y a él regresa cada vez que necesita desconectar. Se siente una privilegiada porque allí puede vivir la naturaleza y escuchar a los pájaros. Le gusta ir, además, porque el pan y el queso son caseros y porque apenas tiene cobertura en el móvil.

Mónica Fernández es la directora de sala y sumiller de los tres restaurantes del Grupo Bambú; pertenece al equipo desde hace 11 años. Adora la cocina japonesa por el culto al producto y a los sabores puros, también por lo divertida, saludable y atractiva a la vista que es. Así que, cada año, se repite el propósito de viajar a Japón.

¿Compras en tiendas de barrio o prefieres las grandes superficies?

Depende del tipo de compra, pero los productos especiales, en tiendas especializadas.

¿Dónde eliges la fruta, la carne y el pescado?

La fruta la adquiero en Frutas Vázquez, y la carne y el pescado, en el Mercado de Chamartín. Aunque por mi trabajo, como poco en casa. Tengo la suerte de disfrutar de la comida que mis compañeros preparan para el personal. Cuidan mucho el menú casero, como en cualquier familia.

¿Y el fondo de despensa, esto es, las latas, las legumbres o el arroz?

Se pueden encontrar yogures y leche. Queso y jamón ibérico.

En cuanto a la bebida, ¿dónde provees tu bodega y nevera? Suelo visitar Lavinia.

¿Tienes alguna dirección en la que adquirir ingredientes exóticos?

Suelo buscar productos japoneses. Visito Comimport y Tokio-Ya.

¿Compras bio?

No, no suelo adquirir este tipo de alimentos. Mi compra es, digamos, normal.

¿Te gusta desayunar fuera de casa? ¿Dónde? ¿Eres de café y churros? ¿o de tostada dulce/salada?

Adoro desayunar en casa. Es el único momento del día en el que me encuentro tranquila.

A la hora del vermut, ¿dónde te veremos?

Posiblemente en Fide, en la calle Ponzano, en Chamberí.

El restaurante al que siempre vuelves, porque no falla. Pueden ser varios.

Me encanta volver a Horcher.

Tus nuevos descubrimientos gourmet son... (restaurante, tienda, producto, bebida...)

El nuevo blanco de Remirez de Ganuza. Es un vino de uvas viura y malvasía fermentado y criado en barrica. En mi opinión, irá envejeciendo estupendamente.

¿Compras libros gastro? ¿Dónde? ¿En librería física o quizás on line?

No suelo comprar libros, pero leo y consulto los de mis compañeros, los chefs ejecutivos David Arauz y Roberto Limas.

¿Alguna dirección para adquirir los utensilios, textil?

En utensilios, Saradam. Y en cuanto a uniformes, Sastrería Gala.

Compártelo:

Facebook
Twitter



Publicaciones relacionadas



Kena



En Barcelona, el brunch que nos gusta

Etiquetas

cocina japonesa

gastronomía