



# JEFES DE SALA

**Ambos han sido PREMIOS NACIONALES DE GASTRONOMÍA y están al frente de dos de las mejores salas de Madrid. Por Raúl Roderó**

## Mónica Fernández

DIRECTORA DE SALA Y SUMILLER DEL GRUPO BAMBÚ

"Hay que dignificar al jefe de sala. Aunque la estrella sea el cocinero, formamos un equipo", sentencia Mónica Fernández, directora de sala desde 2005 de todo el grupo gastronómico Bambú.

Comenzó su carrera en la hostelería porque le interesaban la atención al público y el interactuar con la gente. Se graduó en el curso de sumiller y de maitre que ofrece la Cámara de Comercio de Madrid.

Tras ello, empezó a trabajar con los hermanos De León y el grupo Bambú. En 2015 obtuvo el premio

Nacional de Gastronomía como mejor directora de sala y en 2009, la Cámara de Comercio de Madrid le otorgó el premio a la Excelencia Turística de Madrid. Su primer restaurante fue el 19 Sushi Bar. Allí por entonces una apuesta arriesgada por el desconocimiento en España hacia la comida japonesa. Desde un principio, la calidad fue una de las señas de identidad del restaurante.

Ha crecido en el 99 Sushi Bar. Una vez se marchó de 19 Sushi Bar, pasó por Ponzano, Hermsilla y finalmente el NH Eurobuilding.

A la pregunta de qué tiene de especial la sala de 99 Sushi Bar responde: "Una sala que se precie siempre

debe apostar por mejorar, corregir sus errores. Es un servicio cercano sin ser pesado. No es un servicio recto, sino flexible para satisfacer al cliente." Añade que también le gusta un servicio limpio en todos los sentidos: no molestar, no cargar la mesa, pasar desapercibidos y que el comensal salga contento. Resalta la importancia de saber transmitir al cliente lo que esta tomando en cada momento y cómo hacerlo. "No todo el mundo sabe lo que pide o cómo debe comerlo" La cocina japonesa se prepara in situ, de ahí la importancia de la coordinación entre cocina y sala. Para ella, esa es la clave del éxito del servicio. Esta profesional de los pies a la cabeza aprende de todas las salas siempre que puede. Aboga por una buena comunicación de todo su equipo y en todos los restaurantes.

En cuanto al vino, gestionan las cartas según el perfil del cliente y también por lo que ella y su equipo creen que es el mejor maridaje para acompañar este tipo de comida -apuestan por el champagne con alrededor de 55 referencias y los vinos de Borgoña y los alemanes-

Cree que es importante conocer la sala para ser cocinero y viceversa, algo esencial para ponerse en la situación de cada uno. Van de la mano. "En el colegio deberían darnos 3 horas de cocina y 3 horas de servicio", apunta.

¿Su menú perfecto para el que no les conoce? "Un par de piezas de sushi, tartar de atún rojo, tempura de langostino tigre, gyozas de jabalí y cualquiera de las partes de wagyu que trabajamos como la entraña, la costilla a baja temperatura o el lomo importado desde Japón"