

Semana de Andalucía

Menú 17 de abril de 2018
por
Pedro SANCHEZ JAEN

Hotel Villa Real
Madrid

Dentro de las actividades de la Semana de Andalucía en Madrid, las Academias Andaluza y Madrileña de Gastronomía hemos preparado un evento muy especial para este 17 de abril. El objetivo de este evento es el de poder presentar en Madrid el trabajo de uno de los cocineros andaluces que mayor interés han despertado en el entorno gastronómico en los últimos tiempos. Pedro Sánchez Jaén es sobradamente conocido por los aficionados, pero no son tantos los que han podido disfrutar de su cocina de primera mano en su restaurante Bagá.

En lugar de preparar una mera degustación de sus platos, hemos querido que se pueda conocer en profundidad el trabajo de este gran cocinero y, para esta ocasión, le hemos pedido que haga un esfuerzo adicional y ha confeccionado un menú que permite repasar con detalle todas las características de su trabajo.

Es un gran esfuerzo que agradecemos desde las Academias, especialmente teniendo en cuenta que la estructura de su restaurante le obliga a dedicar un gran tiempo a preparar este menú que se servirá un único día con toda la complejidad logística que eso supone.

Para completar este menú tan especial, hemos querido mantener el espíritu de este evento acompañándolo por bebidas andaluzas y madrileñas; con este objetivo, Fernando Gurucharri, miembro de la Academia Madrileña de Gastronomía y Presidente de la Unión Española de Cataadores, ha preparado una serie de recomendaciones para armonizar el menú con distintos vinos y cervezas. Esto no obstante, la idea es que cada uno de los comensales pruebe distintas composiciones por lo que, las bebidas, no se servirán en un orden determinado sino que, cada uno, podrá armonizar cada plato con la bebida que considere más adecuada.

Pedro Sánchez Jaén



Tras estudiar en la escuela Hacienda La Laguna de Baeza, cocinas como las del Relais Chateau Chateau de Bagnols (Francia), Martín Berasategui (Lasarte) o Tragabuches de Dani Garcia (Ronda) han visto crecer la sabiduría culinaria de Pedro Sánchez Jaén. Un chef que, tras pasar 16 años como jefe de cocina en Casa Antonio, ha decidido adentrarse en una nueva aventura poniendo en marcha su propio negocio.

El sueño se hizo realidad el pasado 15 de septiembre, jornada en la que Bagá abrió sus puertas con un gran apoyo de la comunidad gastronómica andaluza. Desde entonces, su arriesgada propuesta para la provincia de Jaén “está teniendo una acogida abrumadora”, según subraya el propio cocinero.



El sueño se hizo realidad el pasado 15 de septiembre, jornada en la que Bagá abrió sus puertas con un gran apoyo de la comunidad gastronómica andaluza. Desde entonces, su arriesgada propuesta para la provincia de Jaén “está teniendo una acogida abrumadora”, según subraya el propio cocinero.

Dice Sánchez que su objetivo era “situar a Jaén y a su cocina en el mapa gastronómico nacional”. Y lo está haciendo bajo la filosofía de un típico bistro francés: una barra con cuatro taburetes en contacto directo con la cocina y, más allá, apenas tres mesas. Su aforo máximo de 15 comensales, que ante la inexistencia de una carta, disfrutan cada día de un menú degustación “que va rotando cada semana en base al producto de temporada y a lo que el mercado local ofrece cada día”, según cuenta Sánchez Jaén.

Cerveza

- 1 - Cruzcampo Gran Reserva
- 2 - Cerveza Cruzcampo Especial

Fino

- 3 - Tío Pepe en rama
(González Byass)

Blanco

- 4 - Albillo Real 2016
(Bodegas Las Moradas de San Martín)

Tinto

- 5 - Inicio
(Bodegas Las Moradas de San Martín)

Amontillado

- 6 - Viña AB
(González Byass)

Oloroso seco

- 7 - Alfonso
(González Byass)

Aperitivo con productos típicos de Jaén

(armonía recomendada 1-2-3)

— ... —

Buñuelo de carrueco

(armonía recomendada 1-3)

Quisquillas de Motril en escabeche de perdiz

(armonía recomendada 1-3)

Ensaladilla de perdiz con ostra

(armonía recomendada 3)

Endivia asada, aceituna negra y crema de yogur/AOVE

(armonía recomendada 3)

Espárrago blanco crudo, almendra y pera

(armonía recomendada 3)

Ajoblanco de coco y almendra con granizado de piña y albahaca

(armonía recomendada 1-3)

Puro champiñón

**- crema de champiñón crudo, champiñón natural laminado
y champiñón seco-**

(armonía recomendada 4)

Guisantes en jugo de mazorca de maíz asada y mantequilla negra

(armonía recomendada 4)

Gazpachuelo de ortiguillas.

(armonía recomendada 2-3)

Hinojo con pil-pil de merluza

(armonía recomendada 3-4)

Callos de bacalao al pil-pil sobre crema de patata y ajo asado

(armonía recomendada 5)

— ... —

Codorniz de bresse guisada

(armonía recomendada 2-5)

Riñón de cabrito con caviar

(armonía recomendada 6)

— ... —

Natillas de coco miel y trufa

(armonía recomendada 7)



Cruzcampo Especial

Cerveza Lager especial, tipo Pilsen, con un contenido alcohólico de 5,6 % en volumen. Color rubio pálido, sabor suave, con un ligero a moderado aroma afrutado, personalidad propia aportada por la exclusiva levadura usada en su fabricación. Amargor moderado y aromático.

Maridaje

Buena alternativa para acompañar la cocina en “miniatura” como pueden ser aperitivos, pinchos y tapas. También nos ofrece la posibilidad de poder acompañar esta cerveza con cualquier tipo de plato a la hora de sentarnos a mantel. Platos tales como ensaladas aderezadas con vinagres por muy nobles que sean la cerveza lo soporta bien, con mostazas, escabeches, salazones, carnes blancas, pescados plancha, barbacoas y quesos poco curados. Ideal para embutidos con presencia de picantes o pimentones dulces.

Cruzcampo Gran Reserva

Es una cerveza tipo Lager y estilo Lager tostada, de color oro viejo brillante, y espuma blanca densa y persistente en el vaso, su aroma es fresco a manzana madura recién cortada y sabor con recuerdo a frutos secos amielados. Su paso por boca es de cerveza con cuerpo medio, muy bien balanceada entre aroma y sabor y final amargo prolongado muy suave y agradable.

Maridaje

El carácter de esta cerveza, acompaña bien con platos de ensaladas cremosas, embutidos grasos como cecinas, jamón y salazones varias como mojama o huevas de atún. También soporta bien por su composición de malta tostada, a estofados de carnes, carnes rojas a la brasa, y pescados azules.

LAS MORADAS
DE
SAN MARTÍN

ALBILLO REAL 2016

Denominación de Origen VINOS DE MADRID.

Variedad: Albillo Real.

La vinificación se realiza separada por parcelas. Las uvas maceran 24 horas en frío, luego se presan los racimos enteros y se encuban hasta que arranca de forma natural la fermentación con las levaduras de la propia uva, durante tres semanas. Posteriormente, se lleva a cabo una crianza de 6 meses en barricas usadas de roble francés de 300 y 500 litros de capacidad, dónde se realizan batónages en luna llena. Un 30% se elaboró sin sulfitos realizando la maloláctica, aportando al vino mayor clamosidad. Tras el frío del invierno, necesario para la limpieza natural, se embotella sin filtrar ni clarificar. Producción de 7.63 botellas.

Las Moradas de San Martín ubicadas en el municipio de San Martín de Valdeiglesias, en la vertiente madrileña de la Sierra de Gredos a 870 metros de altitud, un paraje único de alto valor medioambiental, en la zona especial de protección de aves (zepa 56) al suroeste de Madrid. A su alrededor, 21 ha. de viejos viñedos de Garnacha y Albillo de secano y cultivados en orgánico, asentados sobre un suelo de fina grava de origen granítico, con bajos rendimientos de uva y en un clima austero.

INITIO

Denominación de Origen VINOS DE MADRID.

Variedad: Garnacha

Garnacha.

Las uvas, seleccionadas por parcelas, entran en depósitos y realizan una maceración pre fermentativa en frío durante una semana. Posteriormente arranca la fermentación de forma natural, con las levaduras de la propia uva, sin correcciones ni aditivos, durante tres semanas. Una vez realizada la fermentación malolác-

tica, se lleva a cabo una crianza de 14 meses en barrica de roble francés y fudres. Se embotella sin filtrar ni clarificar.



TIO PEPE Fino en Rama

Es la máxima expresión de la crianza biológica; es Tío Pepe sin filtrar ni clarificar, extraído directamente del centro de la bota en primavera, cuando la “flor” alcanza su máximo esplendor. Debido a la singularidad del producto, se elabora en muy pequeñas cantidades y se aconseja su consumo durante los tres primeros meses después de embotellado. “En rama” es una expresión

antañón utilizada para referirse al vino en su estado más delicado, antes de los procesos normales de estabilización, clarificación y filtrado. “En Rama” expresa el carácter único del Jerez: los aromas penetrantes de las bodegas y la intensidad del velo de “flor”, la levadura que interactúa con el vino y le da su carácter único y delicado.

Tío Pepe procede de uva Palomino Fino de las tierras “albarizas” de Jerez. El peculiar sistema de envejecimiento de Criaderas y Solera contribuye a otorgar a este vino su marcado carácter y su calidad constante. Su crianza se desarrolla bajo una capa de levaduras, “la flor”, que nace de manera espontánea y que interactúa con el vino durante su crianza de un mínimo de 5 años en la quietud de las bodegas.

Viña AB - Amontillado

Vinificación

Tan pronto como las uvas Palomino llegan a la bodega, se prensan suavemente con prensas neumáticas sin aplastar los tallos, semillas o pieles. Esto debe, utilizado para Viña AB, desde el primer toque ligero se llama ‘yema’. Luego de la fermentación en tanques de acero inoxidable, clasificación y fortificación hasta el 15.5% el vino ingresa a la solera Tío Pepe donde envejecerá durante más de 4 años en barricas de roble americano siguiendo el sistema tradicional de Solera. Durante este período, el vino experimenta un envejecimiento biológico bajo una capa de levadura conocida como la “flor”. Después de estos 4 años, la ‘flor’ comenzará a desvanecerse y el vino entrará en la solera Viña AB. Aquí el vino envejece en contacto con el aire para permitir la oxidación. En total, Viña AB gastará en promedio 10 años en barril.

Alfonso - Oloroso seco

Tan pronto como las uvas de Palomino llegan a la bodega son prensadas suavemente. El mosto obtenido de este primer prensado se llama “mosto yema” y es considerado el más elegante y delicado.

Tras la fermentación, clasificación y fortificación al 18%, el vino entra en la “solera”, donde permanecerá una media de ocho años en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema de “solera”. El vino envejece en total contacto con el aire, lo que permite su completa oxidación.

Alfonso es un oloroso seco que presenta un color ámbar oro. En nariz muestra intensos aromas cálidos y redondos, con aromas pronunciados a frutos secos de cáscara como la nuez, notas tostadas, vegetales y balsámicas que recuerdan la madera noble y hojarasca seca. Se pueden apreciar notas especiadas que recuerdan a trufa y cuero. En boca es sabroso y estructurado. Tienen larga permanencia en boca y complejos aromas retronasales. Resaltan notas de frutos secos característicos de la uva Palomino y un toque de vainilla propios de su envejecimiento en roble americano.

Colaboran



