



PISTA CULINARIA

‘Malquerida’, la cerveza exótica de Adrià

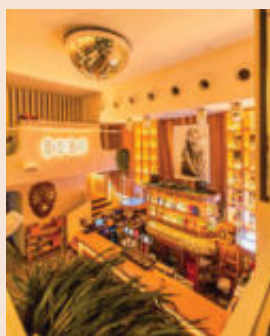
Marta Fernández, Madrid

“¿Cuántas personas piden cerveza para acompañar una comida o una cena cuando van a un restaurante?”. La pregunta llega de Ferran Adrià, que añade: “Es posible que haya determinados tipos de comida que necesiten alguna cerveza especial”. Es el argumento de partida del chef catalán, que en 2016 inició con su hermano Albert y Damm un proyecto para diseñar una cerveza que funcione como “el maridaje perfecto para la cocina latinoamericana”. El resultado se llama *Malquerida*.

Es el último capítulo de la histórica alianza de los Adrià con la cervecera. “Y el único acuerdo con una empresa que hemos mantenido desde el cierre de elBulli [30 de julio de 2011] al margen de elBulli-foundation”, añade Ferran Adrià, que anteayer viajó a Madrid con *Malquerida* que, pensada como una cerveza a la medida de sabores latinos, se presentó en el taller de Punto MX, “uno de los mejores restaurantes mexicanos del mundo, probablemente incluido México”, dice el cocinero catalán, acompañado por su cocinero y socio de este restaurante madrileño, Roberto Ruiz.

“Platos extremos, picantes, potentes y exóticos” pueden aliarse con *Malquerida*. Para demostrarlo, quince restaurantes de Madrid ofrecerán hasta el 2 de junio un pack de plato y la cerveza roja de Damm y los hermanos Adrià. Bajo el programa “Malquerida&Food, Alma Latina, espíritu viajero”, participan los siguientes restaurantes: Elektra Madrid, Sr.Ito Lab, Quisque, Chido Castizo & Chingón, Casa Jaguar, Trikki, Pólvora, Pink Monkey, Paperboy, Soma, Mezcal Lab, Bule Bule, Cantina Roo, Platea Madrid y La Hermosilla.

Por ejemplo, se pueden probar platos como el Ceviche clásico de Quisque, la Arepa *Reina Pepeida* de Cada Jaguar, el Sándwich cubano



Bule Bule, uno de los participantes.



Mezcal Lab, el ‘gastrobar’ de Punto MX.

TENDENCIAS

Para Ferran Adrià, “el lanzamiento de ‘Malquerida’ parte del avance de la cocina mexicana, que ha sido muy reciente, o la peruana, como cocinas icónicas ligadas a civilizaciones, que ahora conocemos”. En su análisis de tendencias del mercado, añade una por el lado líquido: “Habrà un avance de las cervezas sin alcohol”.

de Pólvora, el Ceviche thai de salmón de Pink Monkey, el *Bao bin* coreano de Soma by Luke, Tacos de carnita de lechón de Mezcal Lab (situado en la planta de arriba de Punto MX), Bravas coreanas con wakame de Bule Bule o Taquito crujiente de caballa de Cantina Roo. Estos maridajes tienen un precio de entre 5 y 21,40 euros.

Más información sobre “Malquerida & Food, Alma Latina, espíritu viajero”:
<http://www.gastronosfera.com>



Quisque también ofrece el maridaje propuesto por los hermanos Adrià.