

“Llevamos la cocina tradicional gallega al siglo XXI”

Ángeles Antes y Fco. Javier Rodríguez

Propietarios del Restaurante Atrapallada

El origen del Restaurante Atrapallada data de finales de los años 70, cuando abrió puertas en Madrid como mesón especializado en cocina gallega. El padre de la actual propietaria fue quien puso en marcha este negocio y lo hizo crecer comprando unos salones de boda colindantes. Desde 2015, y con la segunda generación al frente, el nuevo Restaurante Atrapallada se ha convertido en un referente de cocina gallega actual en Madrid: platos tradicionales llevados, en matices y presentación, al siglo XXI, combinados además con nuevas creaciones.

¿Qué concepto culinario desarrolla Atrapallada en torno a la cocina gallega?

La cocina gallega destaca principalmente por su producto, puesto que las técnicas culinarias no son complejas. Por tanto, nuestro proyecto para Atrapallada tomó forma en torno a una cocina sencilla en la que se pudiera apreciar el producto y que fuera precisamente eso lo que cobrara protagonismo. Para ello, lo importante es mantener un alto estándar de calidad y vigilar la procedencia del producto: no es lo mismo un bogavante recogido en aguas gallegas que uno del Mar Caribe, por ejemplo. Además, cuidamos mucho la presentación de los platos, de una manera elegante y actual, en una carta en la que nuestros comensales pue-

den encontrar los platos gallegos más tradicionales, como una merluza a la gallega o un pulpo a feira, pero también unas patitas de pulpo a la parrilla con miel de membrillo.

Tradición, innovación... ¿Atrapallada es un restaurante de mariscadas, de tapeo, de platos de cuchara, de nuevas propuestas gastronómicas...?

No es un restaurante de mariscadas, si por ello entendemos las grandes bandejas de marisco variado tradicionales o que sea el producto predominante en nuestra carta pero, por supuesto, el marisco de las rías gallegas es uno de nuestros productos estrella. Lo que sucede es que para mantener el estándar de calidad que

buscamos no es posible ofrecer cada día todos los mariscos: algún día nuestro proveedor no nos puede enviar percebes porque ha habido temporal. Por eso, nuestra carta incluye variadas opciones de producto, de manera que el cliente pueda comer muy bien sin necesidad de que en su plato haya marisco.

En cuanto a las tapas, estamos bastante orgullosos del tapeo que ofrecemos en nuestra barra, con una carta específica de pinchos y raciones que han tenido gran aceptación, como nuestra minihamburguesa de sepia con pan de su tinta o la brocheta de pulpo a la parrilla. Y en invierno siempre incluimos platos de cuchara, como caldo gallego o unas verdinas con zambrúñas, que incluimos frecuentemente en las sugerencias del día. En este apartado tratamos de sorprender al cliente con propuestas innovadoras, como nuestro tomate con pil-pil de berberechos o setas shiitake con gambón rojo.

¿En su espacio tienen cabida reuniones de negocio y eventos de empresa?

En el Restaurante Atrapallada hemos creado un espacio con presencia de neo-taberna, acogedor y actual, en que apetezca estar tanto para disfrutar de una comida informal como de ocasiones que requieren mayor elegancia. Un lugar en el que sentirse a gusto cualquiera que sea la ocasión, ya sea una comida de amigos, familiar o de empresa, con salones privados y reservados a disposición del cliente (capacidad de 8 y hasta 100 personas).



Tienen una interesante carta de vinos... ¿Es otro de sus puntos fuertes en la búsqueda de diferenciación?

Nos diferencia, como antes apuntaba, la calidad del producto y el toque actual que damos a la cocina gallega. Sobre esa base, hemos procurado también ofrecer vinos gallegos que no hubiera en Madrid. Vinos de pequeñas bodegas que, en el marco de las D.O. gallegas, ofrezcan variedades o mezclas capaces de ofrecer un matiz distinto y con presentaciones muy buenas. Estamos muy satisfechos porque los clientes han entendido perfectamente el concepto del nuevo Atrapallada, que abarca desde el producto que ponemos en el plato y hasta los vinos.

<https://restauranteatrapallada.com>