vinetur

El aperitivo vuelve a ser protagonista: los bocados que convierten La Cantina en la nueva parada foodie

Gildas, anchoas, boquerones, bravas y jamón ibérico recuperan el ritual del aperitivo en una carta para disfrutar a cualquier hora.

jueves 17 de septiembre de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES



Hay momentos que no necesitan grandes artificios. Un vermut bien servido, una cerveza fría, una copa de vino y una mesa llena de pequeños bocados capaces de abrir el apetito. Con esta filosofía, La Cantina by Le Tavernier, ubicado en la planta 7ª del Hotel INNSiDE by Meliá Madrid Gran Vía, presenta sus nuevas incorporaciones a la carta donde el aperitivo y el picoteo de calidad se amplía con una oferta ideal para cualquier momento del día.

Daniel Couto, chef ejecutivo de La Cantina by Le Tavernier, tenía clara una idea: ofrecer una experiencia más informal y flexible, pensada para quienes buscan disfrutar de un buen producto sin necesidad de esperar a una comida o una cena completa. "Queríamos reforzar una parte de la oferta que nos faltaba y conseguir que el cliente también encontrara motivos para visitarnos fuera de las horas tradicionales. La idea es que pueda sentirse cómodo en cualquier momento del día, ya sea para tomar un vermut, compartir unas raciones o empezar una comida de una forma diferente", explica Daniel.

Lejos de complicar recetas que forman parte del imaginario gastronómico español, la nueva carta apuesta por una máxima: cuando el producto es excelente, la cocina debe respetarlo.



Por eso, cobran protagonismo elaboraciones como los boquerones en vinagre, las anchoas, las gildas, las marineras, el jamón ibérico acompañado de mariñeiras o una cuidada selección de conservas, productos que siempre han estado muy ligados a la identidad gastronómica del grupo y que ahora adquieren un papel protagonista."Las conservas siempre han sido fundamentales para nosotros y queríamos darles el protagonismo que merecen dentro de la carta. Son productos que hablan por sí solos cuando la calidad es buena", señala Couto.

Uno de los elementos que diferencia esta propuesta es la importancia que adquieren los pequeños detalles. En platos aparentemente sencillos, como unos boquerones en vinagre, el aliño se convierte en el auténtico responsable de potenciar el sabor del producto. "Los aliños son los que terminan de realzar un producto que ya de por sí es magnífico. Ahí es donde está gran parte del trabajo", afirma el chef.

La conexión con el norte también está presente a través de ingredientes y acompañamientos que forman parte de la identidad del equipo de cocina. Es el caso de las mariñeiras, elegidas para acompañar el jamón ibérico en lugar de los tradicionales picos o regañás. "Las mariñeiras siempre nos han acompañado. Forman parte de nuestra manera de entender el aperitivo y no podían faltar en una carta elaborada por nosotros."

Entre las nuevas incorporaciones destacan también las patatas bravas, uno de los platos más emblemáticos de Madrid y, probablemente, uno de los más difíciles de reinterpretar. En La Cantina by Le Tavernier la receta apuesta por la tradición: una salsa brava elaborada sobre una base de caldo de jamón y un alioli preparado con ajo asado para aportar mayor equilibrio y suavidad. La innovación, explica Daniel Couto, llega únicamente en la presentación."Cuando hablamos de platos tan reconocibles, lo más importante es no perder su esencia. En cocina sencilla manda el producto y la materia prima. Cuanto más conocido es un plato, mayor es la exigencia del cliente."

Con esta nueva carta, La Cantina by Le Tavernier reivindica el valor del aperitivo como uno de los grandes rituales de la gastronomía española y lo actualiza con una propuesta pensada para compartir, disfrutar sin prisas y convertir cualquier momento del día en una experiencia gastronómica.