vinetur

Un Ponte da Boga en el Manso… sin complicaciones

miércoles 25 de febrero de 2015

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



“Nos apetecía apostar por el potencial de los productos gallegos, no por romanticismo o capricho, sino porque su calidad resulta, en muchos casos, difícilmente superable”. Acertadas palabras de Alberto, Dani y Jose, “almas creadoras” del Restaurante Manso . Allá por 2012 abrieron el local en la Avenida de Vilagarcía, en Santiago de Compostela, dejando en la puerta y sin mesa, a la palabra “complicado”. Y es que, como comentan ellos mismos “Queremos que en nuestra casa todo el mundo se sienta como en su casa, y para conseguirlo nos hemos propuesto que en Manso nada sea complicado. Es decir: elaborado sí, complicado no; cuidado sí, complicado no; detallista

sí, complicado no. En pocas palabras: sorprendente sí, sencillo también". Con estos entrantes, merece la pena probar…

Ponte da Boga.- ¿Cuál es la historia del restaurante Manso?

Manso.- Es la de tres amigos con ganas de unirse en un proyecto en común.

PdB.- ¿De dónde le viene el nombre?

M.- Manso viene del toro que guía a los toros bravos, no vale para la tauromaquia pero su carne tiene un gran valor gastronómico.

PdB.- ¿Cuánto tiene que ver la vocación en el mundo de la cocina y cuándo la formación?

M.- La cocina creo que es siempre un trabajo que nace de la vocación porque implica tanta entrega que si no te llena no vas a tener la fuerza necesaria para seguir adelante. La formación es básica para poco a poco adquirir más conocimientos y poder llevarlos a la práctica.

PdB.- ¿Cuál es el tipo de clientela más habitual del restaurante?

M.- ¡Pues tenemos de todo! Viene desde gente joven, hasta parejas y familias.

PdB.- Leemos en vuestra web que el objetivo de los profesionales que forman el restaurante es "hacer sentir al cliente como en casa". ¿Cómo se consigue esto?

M.- Con naturalidad, cercanía y honestidad. Lo que queremos es que el cliente disfrute de una experiencia de primer nivel pero con informalidad.

PdB.- Hacéis cocina de mercado…

M.- Efectivamente. Esto supone trabajar producto fresco cada día. La carta varía en función de la temporada, cada estación nos da unos productos y creemos que también hay que apoyar el comercio local, los pequeños productores, en Santiago tenemos una Plaza de Abastos magnífica. ¡Hay que aprovecharla al máximo!

PdB.- ¿Qué podemos degustar en Manso?

M.- Un poco de todo: verduras, carnes y pescados a la brasa, guisos, marinados…

PdB.- ¿Cuál creéis que sería vuestro “plato estrella”?

M.- Ahora el de huevos rotos, patata, cecina de vaca y trufa de invierno.

PdB.- ¿Tenéis menú del día?

M.- Tenemos un menú semanal, es como un menú del día pero un poco más completo su precio es de 15 € con una bebida y pan dando la opción de elegir entre dos primeros y dos segundos platos con aperitivo y postre o bien 20 € y lo tomas todo a modo mini degustación.

PdB.- En cuanto a la carta de vinos entre la que nos encontramos. ¿Con qué marida bien un Ponte da Boga?

M.- Este mes estamos con cocido, creemos que es un vino que va muy bien con este plato pero también nos parece un vino versátil para acompañar cualquier plato de nuestra carta.

PdB.- ¿Qué le cuesta más decidir al cliente… el plato… o el vino?

M.- No sabría muy bien que le cuesta más pero probablemente sea el vino.

PdB.- ¿Qué es lo que más destaca del local?

M.- La barra del bar, la hemos restaurado es la del antiguo Anexo Vilas, es espectacular.

PdB.- ¿Cuánta importancia tienen los detalles a la hora de sentarse a la mesa?

M.- Cuidamos más el detalle en el plato que el local en sí. Hemos aprovechado al máximo las instalaciones y de momento la decoración ha quedado un poco en segundo plano pero ya estamos trabajando para mejoralo.

PdB.- Por último, ¿por qué elegir el restaurante Manso para comer-cenar en Santiago?

M.- Porque es una opción distinta, original e informal.