vinetur

Marcos Granda anuncia el nuevo concepto y ubicación de Skina

Un establecimiento que sea la suma de la experiencia como camarero, sumiller, y amante de la atención y el trato con el cliente

miércoles 29 de mayo de 2024

ESCRITO POR R.A



Marcos Granda llevaba tiempo queriendo volcar todo lo que ha aprendido en su intensa carrera de dos décadas en lo que él denomina 'El gran restaurante'. Es decir, un establecimiento que sea la suma de la experiencia como camarero, sumiller, y amante de la atención y el trato con el cliente, del que no aparta ninguno de sus sentidos con el objetivo de conocer sus verdaderos deseos. Esto es, la hospitalidad solo como él la entiende: elevada al máximo. Este ambicioso concepto no podía tener otro

nombre que SKINA que cumple 20 años, se reformula y muda a la Milla de Oro de Marbella, el próximo mes de junio.

Supo que Marbella era el lugar

Y es que del mismo modo que ha evolucionado, aprendido y transformado aquel joven asturiano que, tras una experiencia de tres años en Londres, regresó a España y aplicó a la escuela de Bellamar, en Marbella, donde no fue seleccionado por estar altamente cualificado, también ha cambiado SKINA. Precisamente conocer Marbella y recibir el no como respuesta, despertó la certeza de estar en el lugar y momento adecuados para crear su primer restaurante. Los recursos eran limitados y eligió un pequeño local del casco viejo, una modesta esquina que inspiró el nombre.

Dos décadas después y gracias a la madurez que solo el tiempo y la experiencia brindan, asume el que seguramente sea el mayor, pero no último, reto de su trayectoria. Porque conceptualizar y hacer realidad restaurantes es su forma de estar en el mundo, su estilo de vida y no solo su profesión. Porque Granda está convencido de que lo mejor siempre está por llegar.

No solo un nuevo espacio

Así, no se conforma con la estabilidad alcanzada en su primer restaurante que corrobora la fidelidad del cliente, dos estrellas Michelin, y convencido, arriesga y traslada SKINA a una nueva ubicación. Pero no es lo único que Granda ha decidido cambiar. El nuevo restaurante está llamado a revolucionar el panorama gastronómico de España, así como la hospitalidad y atención al cliente.

Será en junio cuando lo que él entiende como 'El gran restaurante' abrirá sus puertas en una casa, estilo cortijo, en la Milla de Oro de Marbella. Situado en el número 7 de la calle Cánovas del Castillo, el arquitecto Juan Antonio Serra y el estudio de interiorismo Yolanda Meneses han traducido los deseos de Granda y transformado este espectacular inmueble bajo su idea de confort, servicios y lujo. No existe nada igual.

La fuerza del equipo

Si Marcos Granda ha encontrado la inspiración, fuerza y arrojo para embarcarse en una aventura así es gracias a que cuenta con el equipo y la familia, en definitiva, que le acompaña desde hace tantos años. Entre ellos, Jesús Urda, en sala desde hace más de una década, y Mario Cachinero, jefe de cocina desde hace siete años. Cachinero contribuyó no solo a revalidar la primera estrella, obtenida en diciembre de 2008, sino también a alcanzar, 11 años después, la segunda, en 2019, y conservar ambas. Además de los dos Soles Repsol y de haber sido elegido en diciembre de 2021, por la Guía Michelin España y Portugal 2022 con el novísimo Young Chef Award.

Si existe algo diferencial y clave aprendido en estos 20 años precisamente es la fuerza del equipo, el apoyo entre todos, tanto en cocina como en sala. El diálogo y el expresar que nadie es imprescindible y que cada uno sí es necesario para el buen funcionamiento. Y el éxito.

En cuanto a la cocina, su identidad andaluza no cambia. Sigue siendo una cocina muy reconocible cuya esencia tiene mucho del recetario tradicional siempre con la técnica y creatividad del equipo de cocina, con el mejor producto y con la mirada puesta en una experiencia altamente cualitativa no solo para el paladar, sino para todos los sentidos.

Destacará y mucho la bodega. Porque éste es el lugar en el que Marcos Granda reúne la colección que ha atesorado en este tiempo y la comparte con sus clientes. Será una propuesta con una identidad asimismo muy reconocible, la de este camarero que suma 7 estrellas en 6 restaurantes y al que apasionan los champagnes y vinos franceses, pero no solo.



Una experiencia revolucionaria

Con capacidad para 18 personas y un privado para 12, constará de diferentes espacios tanto en el interior como en el exterior. El cliente sabrá que está ante una experiencia absolutamente revolucionaria desde el momento en el que cruce la puerta y sea bienvenido en la bodega, donde tendrá lugar el primer pase. El segundo, snacks, sucederá en una mesa central, en la cocina, y en el salón, continuará la experiencia del menú propiamente dicho.

Granda ha creado un área consagrada al I+D del grupo con una bodega en la que tendrán lugar experiencias todavía más cualitativas. Además, tendrá un champagne bar para 29 personas.

La confortabilidad, la luz, el sonido, cada uno de estos factores y otros muchos, que con frecuencia escapan al cliente, están estudiados al máximo. Y es que el nuevo SKINA, que verá la luz el próximo junio, es sin duda 'El gran restaurante' que solo Marcos Granda podía crear tras 20 años de aprendizaje y superación.

SKINA

Dirección: Cánovas del Castillo, 7. Marbella