vinetur

Skina, el gran restaurante de Marcos Granda

Marcos Granda es un perfeccionista nato al que desde hace muchos años le obsesiona la idea de la hospitalidad

jueves 13 de junio de 2024

ESCRITO POR R.A



Marcos Granda es un perfeccionista nato al que desde hace muchos años le obsesiona la idea de la hospitalidad. Es decir, conseguir que cada cliente se sienta absolutamente especial y que cada elemento (cocina, bodega, servicio, espacio, confortabilidad, iluminación, entre otros) convierta la experiencia global en sus restaurantes en algo única, eso que solo podía suceder en ese lugar y en ese momento.

Coincidiendo con el 20 aniversario de su primer restaurante, SKINA, asume nuevos riesgos y protagoniza un salto cualitativo. Porque SKINA ya no es el pequeño (incluso diminuto) restaurante del casco histórico de Marbella que ha brillado gracias a la cocina de Mario Cachinero y el servicio de sala de Jesús Urda Sánchez. El equipo del dos estrellas de Marbella asume con ilusión un reto sin precedentes y que no es otro que dar vida al gran restaurante imaginado por Marcos Granda, no solo en dimensiones sino ante todo en vocación. Nada es casual, todo es fruto de las lecciones de vida aprendidas en los últimos 20 años.

Más metros, nuevos espacios y conceptos

Se multiplican los metros cuadrados y se diversifican conceptos y espacios. SKINA ocupa ahora un antiguo cortijo, con un agradable patio con la tradicional fuente y situado en el número 7 de la calle Cánovas del Castillo, en la Milla de Oro de Marbella. Destaca la terraza exterior que alberga un formato con el que soñaba desde hace tiempo Marcos Granda. Es el champagne bar, diseñado para 29 personas y con una carta independiente en torno al mejor producto: ostras, caviar, tartar de atún, gambas blancas, etc. Sin duda, un oasis perfecto durante las noches suaves del verano marbellí.

El gran restaurante, imaginado por Granda y que ha sido capaz de dar forma justo ahora, y no antes, gracias a la experiencia acumulada como sumiller, camarero, gestor de equipos y creador de conceptos, se aprecia desde que se cruza el umbral. Entonces se accede a la bodega para disfrutar del primer pase; los snacks se degustan en un segundo espacio: la cocina, amplísima y con un gran pase. Y una vez se ha tomado asiento, continúa la vivencia a través de los diferentes pases del menú en el salón principal, con capacidad es para 18 personas, y un privado para 12. Existe, además, el área de I+D en el que además se desarrollarán experiencias diseñadas al milímetro atendiendo a las necesidades del cliente.



La cocina de Mario Cachinero

El continente es radicalmente diferente. De aquella cocina casi minúscula desde la que se alcanzaron dos estrellas Michelin se pasa a un espacio realmente amplio. Si bien, algo no cambia: la propuesta culinaria de Mario Cachinero. Es decir, el contenido. Ésta sigue anclada fuertemente en el producto de máxima calidad y en el recetario tradicional andaluz, bajo su personal mirada y perfeccionismo alcanzado en este tiempo.

El cliente, el de siempre y el que se acerque por primera vez, disfrutará de platos ya icónicos como Tartar de atún con caviar y crema de pistachos; Carabinero con salsa de curry o Quisquillas de Málaga.

El atento, pero nada invasivo, servicio ejecutado por Jesús Urda Sánchez y por el propio Marcos Granda redondea la experiencia. Confortabilidad, iluminación y sonido perfectos, y atmósfera cuidada al extremo, elevan el nuevo SKINA y lo convierten en el gran restaurante que Marcos Granda imaginó y que, por fin, ha creado.

Bodega privada de Marcos Granda

La hospitalidad elevada al máximo significa también que solo en este restaurante se tendrá acceso a la bodega privada de Granda. La ha reunido a lo largo de las últimas dos décadas porque, a medida que evolucionaba su carrera, aumentaba su pasión por los vinos excepcionalmente únicos. La bodega cuenta con más de 2.700 referencias, destacando borgoñas, champanes y etiquetas dignas de coleccionismo como añadas antiguas de Petrus, Château D'Yquem, Rayas, entre los más cotizados.



En palabras de Granda: "Éste era el momento de dar el salto. Lo merecen nuestros clientes y también el equipo, integrado por personas apasionadas, con gran talento y con la ambición de seguir creciendo. El nuevo SKINA, como cada uno de mis restaurantes, es como es gracias al papel que cumple cada persona. Todos iniciamos un nuevo camino que espero disfrutemos absolutamente".

SKINA

Dirección: Cánovas del Castillo, 7. Marbella. Tel. 952 76 52 77

Durante los meses de verano, único servicio de cenas de lunes a sábado, desde las 18.30 h y hasta las 21.00 h (última reserva). 259 € Menú a la carta y 529 € Menú Grand Cru