

# La Alacena de las Monjas une lo moderno con lo tradicional

El restaurante cuenta con más de 300 referencias en materias primas y trabaja con productos autóctonos de Granada

## ■ A. G. P.

Un restaurante moderno con sabor a tradicional. Es la Alacena de las Monjas. Se reabrió en 2008, después de unos años cerrado tras un incendio. Desde entonces el restaurante ha estado abierto ininterrumpidamente. Hace un año se produjo un cambio de gerencia. El actual gerente Bubi Moreno-Dávila de Angulo, bajo la tutela de Gregorio Jiménez, ha sabido rodearse de gente joven y sacar este proyecto adelante. A día de hoy presume de ser el restaurante de la gente joven. Pero este local enclavado en la plaza Padre Suárez número 5 posee su licencia desde 1985.

En la actualidad este restaurante posee dos cartas, una de barra y otra de restaurante. En sus históricas bóvedas se puede degustar la carta del restaurante y tanto en terraza como en la zona de mesas altas se pueda acceder a ambas cartas. La carta de barra, siempre pensada para el picoteo y la degustación de raciones variadas, quita seriedad a la hora de sentarse a la mesa, según explican los responsables del negocio.

«Al poseer dos cartas tenemos una amplia gama de productos, con más de 300 referencias en materias primas. También trabajamos con productos autóctonos de Granada, como la vaca pajuna natural de sierra nevada, producto de nuestra vega como las alcachofas, espárragos, habas...», destaca el gerente Bubi Moreno-Dávila de Angulo.

Agrega: «Nuestros platos recomendados son todos, pero es cierto que nuestro atún rojo de almadraba siempre ha sido un referente en Granada; tanto el tataky como el tartar son platos conocidos por nuestros clientes. Esta misma semana el restaurante ha participado con otros 25 de los mejores restaurantes de España en Madrid gourmet por la mejor tapa de España con 'tajaita de atún con vinagreta y caramelo'. En la zona de mesas altas también se puede degustar el atún y otras muchas tapas, como sus croquetas de diferentes sabores, setas, pringá, rabo de toro, choco en su tinta, berenjenas...».

Todo esto y mucho más se puede comer en un lugar repleto de «leyendas, chascarrillos, memorias, gastronomía, religión, música... Sentidos. Todo esto vinculado a un solo lugar, único en Granada». Así lo describe María Teresa Hontoria, doctora en Historia del Arte. «Pero sobre todo Historia. Crónicas de otra época



Este local enclavado en la plaza Padre Suárez número 5 posee su licencia desde 1985. ■ IDEAL

ca que le han dado a este enclave la importancia y la singularidad que hoy tiene. El espacio que cubre este restaurante, el antiguo convento franciscano, hoy propiedad militar, y el resto de conventos y casas nobiliarias, que hogaño rodean la plaza, fueron antaño un mismo paisaje, un mismo momento, un mismo tiempo y una misma Historia: la segunda Iglesia Catedral de la ciudad de Granada. Hablamos de finales del siglo XV cuando las convulsas rebeliones de los musulmanes, en el barrio del Albaycín, rompen una de las Capitulaciones firmadas en Santa Fe por los Reyes Católicos y el rey Boabdil. El principio del fin había llegado», relata.

A ello suma que: «Aquel alzamiento llevaría a la construcción, un tiempo más tarde, de la que fue la segunda Iglesia Catedral de la ciudad embriajada habiéndose desplazado ésta desde la que fue primera y es actual Iglesia parroquial de Santa María de la Alhambra hasta este lugar en el que usted se encuentra hoy. Todo este solar fue una maravillosa y re-



Un lugar con historia. ■ IDEAL

coleta Catedral y el lugar elegido para el casamiento de la hija menor de Isabel I de Castilla y Fernando II de Aragón. María de Aragón se casó aquí con Manuel I de Portugal, viudo de su hermana mayor Isabel, el 30 de octubre del año 1500, siendo arzobispo de Granada Fray Hernando de Talavera. Primer arzobispo de la ciudad. Aquella Iglesia Catedral estuvo ubicada en pleno barrio del Realejo, y a las faldas de la colina del Mauror, hasta 1505 que es el momento en el que la sede arzobispal se trasladó a la Mezquita Mayor; hoy emplazamiento de la actual Iglesia Catedral. De este vestigio la Alacena de las Monjas conserva, en su parte baja, la antigua cripta, el aljibe y los cimientos de ladrillo que dan testimonio de lo que fue. 'Alacena de las Monjas que te dan gloria bendita, pastelillos de toronja y dulce de leche frita...'. Copla de Carlos Cano a la Alacena de las Monjas, 1987».

Este singular restaurante ha sido recomendado por la Guía Michelin. «Supone una enorme responsabilidad, ya que los clientes vienen con

unas expectativas altas, pero nos anima a seguir trabajando un reconocimiento tan valorado mundialmente. Aunque nuestro verdadero premio es cuando los clientes repiten y recomiendan a sus amigos que nos visiten...», defiende Bubi Moreno-Dávila de Angulo.

La Guía Michelin lo describe como «céntrico y curioso, pues presenta un bar de tapas y un atractivo comedor en el sótano, instalado en un antiguo aljibe con los techos abovedados. Cocina actual y de temporada».

Lo de moderno y tradicional lo relata así Bubi Moreno-Dávila de Angulo: «Al igual que estamos en una bóveda con mucha historia y rodeados de gente joven lo mismo pasa en cocina, respetando las materias primas tradicionales y de mercado elaboramos platos modernos, con el sabor tradicional. Una carta que constantemente está en cambio mejorando y siempre con los productos de temporada».

¿Y la innovación en los menús? «La mayoría de las veces nos viene por el mismo cliente. Nuestros nuevos menús de coctel provienen de peticiones para cumpleaños y celebraciones familiares, siempre más informales que el día a día mucho más dinámico y divertido. Nuestros clientes son nuestros mejores amigos a los que tenemos que mimar».

Sobre nuevos proyectos argumenta: «Es cierto que estamos barajando varias posibilidades tanto en restauración como en otras ramas de la hostelería, pero somos un equipo joven, no tenemos prisa y si ganas de hacer las cosas bien».

«Por suerte tenemos una variedad de clientes amplia, desde los extranjeros que disfrutan de las cenas tanto en la terraza como el comedor, las comidas de empresa y por supuesto la gente joven que el fin de semana viene a visitarnos, siendo parte del mobiliario del restaurante por el buen ambiente que podemos encontrar. Podríamos decir que Alacena de las Monjas se ajusta al bolsillo de cada consumidor», específica.

Las nuevas tecnologías también están presentes. «Todo lo que ayude para darnos a conocer y facilitar al cliente información sobre nosotros bien recibido es. Al ser un equipo joven las nuevas tecnologías han nacido con nosotros por tanto tenemos que utilizarlas como herramientas de trabajo».

En la actualidad en la plantilla hay una docena de personas, la más mayor de todas de 32 años, haciendo una edad media de 27 años, todo un logro para ellos. «Además día tras día estamos probando a nueva gente ya que estamos en continua búsqueda de personas jóvenes y preparadas para futuros proyectos con ganas de comprometerse con la empresa y saber afrontar responsabilidades... Cada persona que entra a trabajar con nosotros a la empresa le aporta nuevos conocimientos y frescura de la cual esta compañía se nutre constantemente».

Buena comida, buen ambiente y una copla de Carlos Cano dedicada. «Esa canción el gran artista Carlos Cano la compuso para los antiguos dueños del restaurante. A día de hoy para nosotros es nuestro himno», concluye.