Publicado en Madrid el 18/05/2021

Bodega de los Secretos presenta una guía útil y fácil para comer pescado

Los tesoros del mar son los platos más difíciles de comer, sobre todo cuando se sirven enteros o con espinas y sobre el protocolo a la hora de trincharlos, reducirlos y llevarlos a la boca existen muchas lagunas: ¿El cuchillo del pescado sólo se utiliza para apoyar? ¿Se puede cortar la carne del pescado con él? Desde Bodega de los Secretos, el restaurante más seguro de Madrid, presentan una guía fácil y útil para comer pescado

Si el menú incluye carne y pescado, este último debe servirse primero.

De acuerdo con la etiqueta, los camareros deben servir el pescado entero y luego filetearlo y limpiarlo, si el cliente lo desea.

Los peces grandes se llevan a la mesa enteros en un plato ovalado grande y se dividen en porciones directamente sobre la mesa, separando la carne de la espina y usando el tenedor y cuchara para servirlo.

El pescado debe comerse siempre con el tenedor y el cuchillo de pescado. De no ser posible, se utilizan cubiertos convencionales siguiendo las mismas reglas de protocolo.

Si el pescado llega limpio a la mesa, únicamente debe utilizase el tenedor, tanto para comer como para trocear.

El cuchillo de pescado nunca se utiliza para cortar, ya que la carne del pescado es blanda y se puede trocear con el tenedor.

Si se sirve entero, se utilizan ambos cubiertos (cuchillo y tenedor de pescado) para separar la cola, cabeza, espinas y piel y se come con el tenedor.

El cuchillo de pescado debe estar situado al lado derecho del plato con la pala mirando hacia arriba.

En lo que respecta al maridaje, cuanto más fuerte sea el sabor o porcentaje de grasa del pescado, más posibilidades de maridaje. Así, pescados semigrasos como el mero, el bacalao o el rape maridarán bien con un tinto joven y ligero o un rosado fresco y cítrico. El pulpo con vino tinto joven también resulta ideal. Los pescados más grasos como el bonito, el pez espada o el atún combinan bien con vinos rosados muy frutales. Por ultimo, los pescados blancos y magros como lenguados o rodaballos, van bien acompañados con un vino blanco ligero y fresco como el Albariño, Verdejo, Godello o

Chardonnay.

Acerca de Bodega de los Secretos
Bodega de los secretos es un restaurante del centro de Madrid ubicado en unas bodegas rehabilitadas del s. XVII. En él la cocina es de vanguardia mediterránea y llama la atención su espacio, que hace sentir al comensal en un oasis en pleno centro de la ciudad. Sus paredes están repletas de hornacinas, cúpulas, arcos y pechinas ornamentadas.

Su oferta gastronómica la componen entrantes de todo tipo, una exquisita selección de carnes, pescados y arroces y una deliciosa carta de postres para terminar cualquier comida o velada de la mejor de las maneras.

Calle de San Blas, 4, 28014 Madrid

914 29 03 96

www.bodegadelossecretos.com

Seguir en:

/bodegadelossecretos

@bodegadelossecretos

Datos de contacto:
Bodega de los Secretos
918763496

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Nacional Nutrición Gastronomía Sociedad Madrid Entretenimiento Restauración

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es