

# Las Palmas de Gran Canaria

## El grupo canario Allende expande su negocio y abre un restaurante en Madrid

La familia emprende su quinto proyecto en el distrito de Chamartín ■ En el menú priman las raciones para compartir y los platos frescos y asequibles

### Eva Rancho

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Si el restaurante Allende lleva conquistando a más de un paladar capitalino desde 2009 con sus famosas berenjenas fritas con miel de caña, ahora es el turno de llevar ese saber hacer a Madrid. El pasado 5 de diciembre Najwa William y Jesús Blanca, propietarios del grupo Allende, han visto hecho realidad su sueño de abrir La Cecilia de Allende, en el distrito de Chamartín. Elaborada y cuidada con mimo, detalle y materias primas frescas, e impregnada de sabores andaluces y libaneses, la comida de esta familia de restauración presente en el Puerto, Triana y el Muelle Deportivo, y en Menéndez y Pelayo, salta el charco para establecerse en un acogedor espacio ubicado en la calle Alberto Alcocer, 43, donde priman los platos para picoteo: desde tartar de atún rojo, coco y lima, canelones trufados de carrillera y foie, tabla de quesos canarios, papas arrugadas, hasta empanadillas de bonito y arenques.

Echar raíces en Madrid era "una ilusión" que tenían los propietarios desde que abrieron las puertas del primer negocio, hace ya cinco años en la zona Puerto de la capital gran-canaria. De hecho los dos locales posteriores, Triana (2010) y el Muelle (2012), no entraban dentro de sus planes. Pero seguían en el empeño de encontrar un local para la capital de España, hasta que el pasado verano dieron con uno que les gustó y comenzaron a cimentar el proyecto.

### Picoteo con encanto

En La Cecilia de Allende no existen ni entrantes, primeros ni segundos platos, sino todo picoteo con influencias de Málaga, tierra natal de Jesús, de Canarias y del Líbano, hogar de los abuelos de Najwa. La filosofía que los dueños plasman en el plato será la misma que en Canarias: comida para compartir. En los fogones de Néstor Izuel, chef corporativo, se cocinan alimentos frescos, que se alejan de las salsas y de excesivos condimentos. También la relación calidad-precio se mantiene: una media de 15 euros por persona.

Disponibles las medias raciones como novedad, entre las propuestas estrella figuran las tostas de atún de Cádiz con cebolla de vino tinto y mayonesa de chipotle, el ceviche de pescado del día con maracuyá, los canelones trufados de carrillera y foie, las tablas de quesos de Gran Canaria, como Fontanales, las papas arrugadas con mojo, además de las clásicas berenjenas fritas con miel de caña, las albóndigas, y los arenques.

"Nosotros tenemos mucha influencia de los nórdicos, japoneses, coreanos, cosas que a lo mejor no estamos acostumbrados a valorar, y allí es muy novedoso, allí aren-



De izda. a drcha: José Castellanos, Najwa William, Néstor Izuel y Jesús Blanca, en La Cecilia de Allende en Madrid. | ALLENDE



**Pulcritud y orden en el comedor.** Ubicado en el número 43 de la calle Alberto Alcocer, en Madrid, el restaurante La Cecilia de Allende posee un gran comedor donde priman las líneas puras, el color blanco y el orden.

ques no hay en ningún lado", afirmó Najwa. En cuanto a las materias primas empleadas, Najwa afirmó que está "muy contenta" con los productos peninsulares, que adquiere de proveedores especializados en hostelería, como el pescado,

que viene fresco directamente de una lonja, la carne, de contactos del sector de la ganadería, y el pan de levadura de masa madre. En apenas un mes tras la apertura en vísperas de Navidad, el balance resulta muy positivo en los fines de se-

mana, comentó Najwa, pero necesitan correr la voz de que Allende ha llegado a la capital de España. Por el momento apuestan por la publicidad del boca a boca, de las redes sociales, los círculos familiares y de amigos. "Estamos igual que cuando empezamos en el Puerto, con la misma sensación, ilusión, un equipo y local muy parecido, es cuestión de que nos conozcan, tener paciencia y confiar en el producto y en que la gente vaya y repita, entonces poquito a poco", señaló Najwa, a la que la competencia gastronómica madrileña no le quite el sueño, pues indicó que allí "hay hueco para todos".

Bajo la gerencia de José Castellanos, La Cecilia de Allende se ubica en un local subterráneo de la calle Alberto Alcocer, con aforo para un centenar de personas, una gran barra, comedor, terraza privada y la cocina a la vista. El nombre de la hija de Najwa, Cecilia, bautizó este proyecto, donde trabajan 12 personas. Los dueños llevaron allí gente de su confianza, miembros ya de la plantilla en la capital gran-canaria,

a la que se unieron nuevos empleados. El tándem de Najwa y Jesús se trasladó durante el mes previo a la apertura para apoyar a su primo José en la formación del personal. Muchos se preguntan cuál es la clave del éxito de Allende. Entusiasmo. Sacrificio. Paciencia. Equipo humano. Son ingredientes que Najwa y Jesús han ido añadiendo para elaborar una marca y casi una familia, a lo largo de este lustro de vida de la empresa.

### El Taller

La Cecilia de Allende se suma a otro proyecto gastronómico que se inauguró el pasado 10 de diciembre. Najwa y Jesús levantaron El Taller de Allende, en el número 27 de la calle Menéndez y Pelayo (zona de Mesay López), un rincón idóneo para comprar comida para llevar, como cuscús al pollo, pastelas marroquíes, empanadillas de atún, y al mismo tiempo, un espacio donde los mentores del negocio cogen resuello para seguir concibiendo deliciosas recetas para hacer la boca agua a los clientes.

Las tostas de atún, los canelones de carrillera y foie y los arenques triunfan en la capital

El local tiene un aforo para 100 personas, con la cocina a la vista y una terraza privada

"Nos hacía falta una especie de sede de I+D, una cocina para Jesús y para mí para pensar un poquito, porque ya estábamos siempre de un lado para otro entre los locales, entonces pensando en eso, dijimos por qué no aprovechar y hacer comida para llevar", explicó Najwa. Además un departamento de pastelería endulza El Taller, donde los reposteros Didier y Annicka fabrican auténticos pecados como hojaldres de manzana, caracolas con pasas, brioche con chocolate, variados brownies, *cookies* (galletas) caseras, tartas de queso, limón, merengue, y de millojas, y tarta Louvre.

"Es una cocina abierta para que la gente entre, nos conozca, no hay nada que esconder, la pastelería también, que haya ese contacto con nosotros, los pasteleros, los cocineros, que puedan pedir las cosas de primera mano", señaló Najwa. A partir de enero, en una gran mesa hogareña instalada dentro de El Taller, los clientes también podrán almorzar un abanico de exquisitos platos como hamburguesas encebolladas, albóndigas bañadas en distintas salsas, o arroz con verduras, pollo o solomillo.

El equipo directivo de Allende también dio a luz otro hijo culinario el pasado noviembre: la Allendeta o Food Truck, un concepto de comida rápida pero de calidad servida desde un camión-cocina. En la última edición de Fashion & Friends sorprendió al público con una apuesta elegante de enyesques, como hamburguesas, perritos, bacalao con jugo de carne, o albóndigas con salsa de curry rojo.

### De los menús de Navidad al cielo

Para estas fiestas navideñas, La Cecilia de Allende oferta tres tipos de menú de grupo cargados de sabor para cuatro personas. El más económico sale por 26,50 euros por cabeza (20 euros sin bebida), los clientes pueden degustar un abanico de sabores, como el del queso herreño con mermelada de pimientos rojos, huevos rotos con chistorra, terrina de foie micuit con manzana caramelizada y crumble de higos, ensalada La Cecilia con aliño de balsámico, berenjenas con miel de caña, carrilleras de ternera a baja temperatura con nuestro jugo de carne. Además el surtido de postres contiene yogur con calabaza confitada y vainilla, crème brûlée de lima, piña y jengibre, torrija a nuestro estilo y cookie caliente con helado. No podían faltar un excelso vino tinto de Rioja, un Ribera o uno blanco de Rueda. Barra libre durante dos horas de cerveza y refrescos completan la oferta. "Siempre buscamos platos que gusten a todos los paladares, porque es complicado cuando son para compartir", indicó Najwa William, copropietaria de La Cecilia. **E.R.**



Canelones de carrillera y foie. | ALLENDE