



Elena Martínez: “Brunelli’s es un restaurante único en Canarias”



ENTREVISTA

ELENA MARTÍNEZ
GERENTE DE BRUNELLI'S
STEAKHOUSE

REDACCIÓN | TRIBUNA DE CANARIAS

El Brunelli's es toda insignia en el Puerto de La Cruz y está de aniversario. ¿Cuántos años lleva este maravilloso restaurante en funcionamiento?

Pues el 7 de septiembre de 2015 iniciamos la andadura, por lo que llevamos 5 años activos. Hemos evolucionado bastante, hemos aprendido muchísimo, tanto el personal como yo, sobre todo en cuanto a carnes, con nuestro horno especial, los cortes; nuestro jefe de cocina se ha perfeccionado con los años.

Nos encontramos en un enclave muy bonito, con unas vistas increíbles, todo eso me imagino que ayudará a hacer de la experiencia Brunelli's, una experiencia inolvidable. ¿No cree?

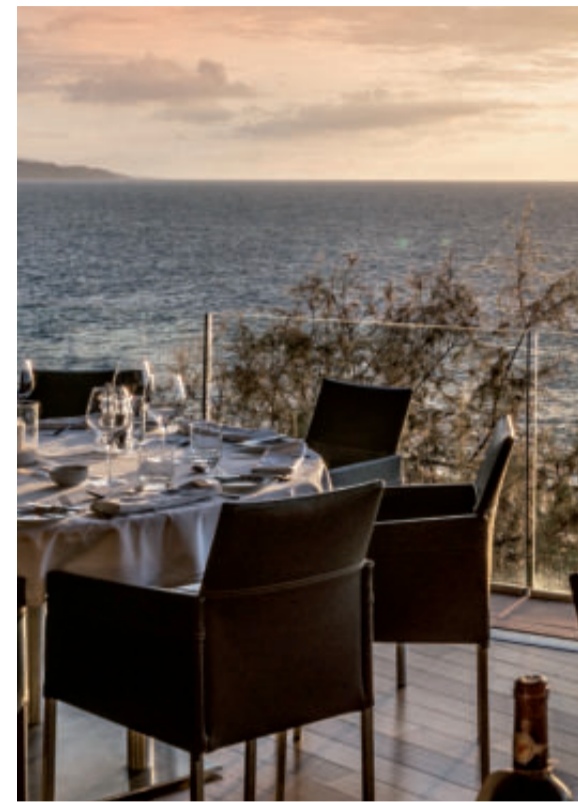
Exacto, el ambiente es precioso, tenemos unas vistas de sol increíbles. Tenemos un ventanal extraordinario que puede bajarse y convertir el restaurante en una terraza. La gente disfruta muchísimo porque estás cenando y parece que estás sobre la cubierta de un barco con las vistas a mar abierto, es precioso.

Este restaurante es singular, en él se pueden encontrar carnes que no se encuentran en ningún otro establecimiento. ¿Puede hacernos un breve resumen de las principales maravillas cárnicas que encontramos en Brunelli's?

Disponemos de una amplia gama de cortes y de carnes, con más grasa, menos grasa, más vetado o menos vetado.

¿Cuando alguien viene a cenar sin tener especiales conocimientos sobre la carne también encuentra orientación en este sentido? ¿Guían al cliente para que más o menos sepa por donde ir en base a sus gustos y preferencias?

Sí, lo primero que hacemos cuando el cliente entra en Brunelli's es presentarle una bandeja con una muestra de varios tipos de carne, de distintos países y diferentes cortes; les vamos explicando la maduración que tiene, el vetea-



do que lleva, la grasa, la procedencia, y vamos indicándole más o menos sobre el gusto del cliente.

Tratamos de que el cliente intente probar cosas nuevas, que no siempre el típico solomillo o entrecote, y si es un cliente asiduo cada vez que viene que pruebe algo nuevo.

Me imagino que requiere una labor de formación y conocimiento a lo largo de los años, ya que a pesar de ser camareros y cocineros experimentados hay que especializarse mucho en esta parte, ¿no es así?

Exacto, sobre todo en la maduración de las carnes, no todas las carnes son iguales, dependiendo de la maduración que tienen el sabor va cambiando, será más tierna o menos tierna, tendrá una caramelización u otra. Hemos ido perfeccionando nuestras habilidades en este estilo de cocina tan especializado y exigente a la hora de su ejecución.

Sin embargo, también se pueden disfrutar de otros platos estupendos para el que prefiera no deleitarse con carne.

“En cuanto a cortes, podemos decir que vamos desde el típico solomillo, pasando por el Porter House o Tomahawk, que son piezas más grandes para compartir”



¿Qué otros platos y productos ofrecen?

Tenemos muchísimos entrantes, lo que más utilizamos es el producto kilómetro cero, ya que disponemos de finca propia ecológica, por lo que todas nuestras verduras y frutas vienen de ahí. Utilizamos el producto lo más cercano posible para que sea fresco y poder disponer siempre de él.

Tenemos entrantes como queso canario, ensaladas, cremas de berros, risotto y parrillada de verduras para las personas que no comen carne. Tenemos siempre un pescado fresco del día, bogavante y platos en los que también nos especializamos sin ser con carne.

El Brunelli's es para todos los gustos, para familias, parejas, tenemos un menú de niños con espaguetis y tomate, nuggets, escalopes. Servimos a todo tipo de clientela.

Además, sabemos que tienen un mojo con un componente secreto que ha tenido un éxito tremendo, ¿puede recordarnos la anécdota que gira en torno a este preciado manjar?

La verdad es que es curioso ya que días antes

de abrir, el obispo D. Bernardo, vino a hacerlo personalmente a la cocina de Brunelli's, incluso hace poco volvió a venir para recordarnos cómo se hacía y si faltaba algo. Es encantador, se mete en cocina con nosotros y empieza a hacer el mojo. Cuando lo llevamos a la mesa siempre lo decimos, es el mojo de D. Bernardo, un mojo espectacular palmero, más cremoso.

Además de la comida los comensales vienen también a disfrutar de un maravilloso vino. ¿Es importante tener una buena bodega para que la experiencia sea más satisfactoria?

Por supuesto, es muy importante, tenemos unos 67 tipos de vino, tanto tintos, como blancos, de la península, producto canario como Tajinaste, Viñatigo y Listán Negro entre otros. También disponemos de champagne y cavas, disponemos de un maridaje estupendo para acompañar cada plato.

¿Tienen los clientes también una buena orientación en este sentido?

y sus jugos se mantienen dentro, esa es la característica esencial. Aunque por fuera parezca tostadita abres la carne y por dentro queda jugosa. Es una parrilla invertida en la que el fuego va de arriba hacia abajo.

¿Cómo consiguen mantenerse después de 5 años con un concepto nuevo y de comida de mucha calidad que muchos no terminaban de encajar en este enclave?

La carta del restaurante se cambia regularmente, aprovechando las mejores oportunidades que ofrece cada temporada del año, traemos siempre diferentes tipos de carnes para que el cliente vaya probando otras cosas nuevas y no estancarnos siempre en lo mismo.

¿Es importante tener un buen personal y la profesionalidad de ellos?

Muy importante. Nuestro jefe de cocina está desde el principio, somos el mismo personal y eso es importante ya que a medida que avanza el restaurante avanzamos nosotros. Es importante que los clientes vean siempre las mismas caras y para el cliente asiduo es una ventaja ya que el personal conoce qué tipo de vino bebe, qué tipo de comida le gusta, es un trato familiar.

Hemos pasado una crisis muy grande y han tenido que cerrar como el resto de establecimientos. ¿Cómo han ido las primeras semanas de apertura del Brunelli's después de esta caótica situación?

Hemos tenido que adaptarnos como todo el mundo a las nuevas medidas y estamos muy contentos ya que ya necesitábamos volver a tener el contacto con el cliente, el trabajo, la responsabilidad de venir.

El cliente lo agradece ya que el Brunelli's es un lugar seguro para venir a disfrutar, el distanciamiento de las mesas siempre ha existido, entra continuamente aire del mar desde el ventanal, añadiendo al personal con sus mascarillas, los geles desinfectantes... es un lugar muy seguro.

¿Cuáles cree que son los puntos más fuertes de Brunelli's?

El punto más fuerte es nuestro horno, nuestras carnes y sobre todo el ventanal con nuestras maravillosas vistas. Brunelli's es un restaurante único en Canarias, con la máxima calidad.

¿Cuáles son los platos estrella? ¿Hacia dónde van los clientes?

Ahora mismo la ensalada Brunelli's está muy solicitada ya que es fresca y bonita a la vista. El queso canario se vende mucho, que se sirve con salvia de palma y mojo verde.

Los chuletones son las carnes que más se venden.

¿Hacia dónde va dirigido el futuro de Brunelli's?

Pretendemos que cada día tengamos más éxito, queremos aprender más, innovar en carnes para deleitar a nuestros clientes y no estancarnos, siempre hay que avanzar.

No dejan de visitarnos personas importantes que vienen a cerciorarse de la calidad abrumadora de este lugar, tenemos una galería en la entrada del restaurante con todas las personalidades que han pasado por Brunelli's.

Nosotros seguiremos trabajando con ilusión y con ganas ante esta nueva normalidad para ofrecer a nuestros clientes los mejores servicios y productos.

Por supuesto, sobre todo cuando vienen clientes extranjeros intentamos vender el producto de aquí, que prueben el vino canario, según sus preferencias siempre orientamos hacia el producto local.

El horno del que disponen es único en Canarias. ¿Qué particularidades tiene este horno que lo hace diferente y coloca a Brunelli's en la punta de lanza de los steakhouses?

La particularidad es que llega a una temperatura a la que no llega ningún horno, es una temperatura de 800 grados. Estos 800 grados hacen que la carne quede crujiente por fuera