



Foto: Rosa Veiga

MUR MARXINAL, UN ESPACIO PARA COMER, VISITAR Y COMPRAR

► **Nos atrevemos a decir que en Ourense (y quizá en Galicia)** apenas hay reductos tan singulares como Mur Marxinal, que no es otra cosa que una antigua nave industrial reconvertida con un elogiado buen gusto y diseño en tres espacios diferentes, a cuál de ellos más interesante. Como nos ocupa la gastronomía por aquí, comenzamos con alguno de los desayunos que preparan Goreti y Helder, la valiente pareja que se atreve a gobernar un lugar tan particular como éste. Cafés tan especiales como sus panes, zumos y 'brunches' de los sábados; con un menú del día que, acorde al entorno, es vanguardista pero tradicional a la vez, y donde brillan los Ramen, los Tacos de pescado y otros platos de aires asiáticos, sudamericanos o del norte europeo; mezclas gastronómicas que enriquecen, sin duda, la oferta diaria ourensana. Todo ello, por supuesto, con lo que les aporta a diario el mercado local. Los postres, sencillos pero sabrosos, son también de autoría propia, y los vinos prácticamente todos 'made in' Galicia. Pero como entrante, antes del plato o bien con el café de la tarde, Mur Marxinal propone un paseo por el resto de la nave; toda una exposición vintage donde no faltan ropas, cuadros, matrículas, viejos tocadiscos, cartas o lámparas más propias de la casa de Dalí. Por si esto fuera poco, en medio de este jardín de cemento, con pocas plantas y muchos objetos encontramos un gran contenedor... cultural, abierto porque en él presentan sus obras pintores, fotógrafos, filmmakers, artesanos... es decir, un espacio propicio para los artistas locales.



Foto: María Leiro

EL SECRETO ESTÁ EN LAS BRASAS (DE CHRIS)

► Abierto apenas hace un par de meses y con todo

el bagaje de servicio en hostelería que acusan en sus vidas profesionales, Cristina y Christopher –los propietarios– no encontraron mejor solución que denominar Las Brasas d'Chris a este nuevo asador que acaba de instalarse en Vigo.

Sencillo en su ambientación interior, pero con algunos toques de modernidad en aspectos como la cubertería y la amplitud de espacio que predomina en su salón comedor, los dos jóvenes no dudan al afirmar que Vigo es "una de las mejores plazas gallegas para la oferta de restauración de carnes; de ahí que no demos casi abasto con nuestro Chuletón de vaca Angus o cualquier otra pieza de carne Premium que ofrecemos", enfatiza Cristina. Sin embargo, Las Brasas d'Chris también aporta platos con aires novedosos o menos clásicos como la Cachota de cabra con confitura de tomate; y entre aquéllos y éstos, los que triunfan siempre son los buenos productos que compran a diario en el mercado vigués (mariscos y pescados) y que tienen por toda cocción las brasas de siempre, como la Lubina, que es otro de los platos preferidos por su ya habitual clientela. Con capacidad para medio centenar de personas en su interior y con una terraza que en verano promete convertirse en lugar de privilegio, el asador también dispone de un menú diario más que interesante y que complementa la veintena de propuestas que tienen en su carta estacional. De los postres recomendamos su Piña a la brasa flambeada -¡cómo no!-, y en cuanto a la bodega, cuenta con medio centenar de referencias donde destacan los tintos gallegos y las reconocidas marcas nacionales. Prometen jornadas gastronómicas mientras Christopher nos prepara uno de sus habituales cócteles post-cena.