



Los mejores bocadillos de España

martes, 14 de febrero de 2017

¿Cuál es para ti el **mejor bocadillo del mundo**? Después de leer este artículo estamos seguros de que no lo tendrás tan claro.

Para la RAE es una 'pieza de pan abierta, o conjunto de dos rebanadas, en cuyo interior se coloca o se unta algún alimento'. Para muchos mortales se trata de una manera muy sencilla de **matar el hambre**, y para otros, cada vez más, una deliciosa manera de **comer o cenar de manera informal**. El **bocadillo español** es un clásico de nuestra **gastronomía** y son muchos lugares a lo largo de la piel de toro donde pueden ser saboreados de una y mil maneras. Ve sacando la servilleta para limpiarte las babas porque en [Skyscanner](#) se te hará la boca agua con **los bocatas más especiales de España**.

1. Bocadillo de tortilla de patatas

El clásico por excelencia es también uno de los más demandados. ¿Quién no ha almorzado este típico **bocadillo español** para salir del paso o cuando hay poco tiempo para sentarse a la mesa? En [Docamar](#), en el 337 de la madrileña calle de Alcalá, lo sirven con su salsa secreta, picante e irresistible desde 1963, que ha hecho de sus bravas una de las más famosas de España. En [Bar Juantxo](#), Embeltrán, 6, [San Sebastián](#), los preparan al momento, con la patata precocida antes de freírla, y puedes 'tunearla' como prefieras: con pimiento verde asado, vegetal, rellena de 'chatka' o jamón y queso... ¡Imposible decidirse!

2. Bocadillo de calamares

'¡Camarero, uno de calamares!'. Puede que sea una de las frases más escuchadas en las tabernas de nuestro país, sobre todo, en las de la capital. Lo fundamental para que muchos los consideren el **mejor bocadillo del mundo** es que el molusco sea fresco y de calidad, el rebozado, lo más ligero posible, y que se hayan cocinado en aceite limpio. Lo bordan desde 1961 en [El Brillante](#), Plaza del Emperador Carlos V, 8, Madrid, frente a la **estación de Atocha**. En [Bodega 1900](#), Carrer de Tamarit, 91, Barcelona, **Albert Adrià** propone una versión más sibarita con pan similar al de un tierno mollete y salsa picante con mayonesa, que lo hace especialmente jugoso.

3. Bocadillo de jamón ibérico

El **bocadillo español** por antonomasia no puede ser más fácil de preparar. Un buen pan y **jamón de bellota**, a ser posible, cortado a mano, son los dos ingredientes necesarios para chuparse los dedos. [‘Joselito’s’](#), para algunos el mejor jamón del mundo, cuenta con dos locales en **Madrid** donde hincarle el diente: Velázquez, 30, y Narváez, 5. En [Bocadillo de Jamón y Champán](#) (Fernando VI, 21, Menéndez Pelayo, 15, y Pez, 36) lo maridan con el espumoso por excelencia y se puede elegir entre diferentes tipos de panes: chapata, mollete artesano andaluz o cocido al horno de leña, a los que añadir si se desea pimiento verde asado, cebolla caramelizada o queso cremoso, entre otros.

4. El Porrón Canalla, [Madrid](#)

En Ballesta, 2, en pleno **TriBall** madrileño, la oferta de **bocatas originales** que presenta [El Porrón Canalla](#) es una de las más variadas: tortilla francesa con pimiento verde y salsa ‘canalla’, beicon y huevo, sardinas en aceite, salchicha artesana, sobrasada con huevo frito, anchoas con queso, pollo de corral con rúcula... Destacan, entre todos ellos, los de carrillera de ibérico, con huevo cocido, aceitunas y cebolla; el clásico **Pepito de ternera**, con pimiento verde y salsa casera; calamar con ralladura de limón; bonito del norte con mayonesa, pepinillo, aceitunas y cebolla, o el de mejillones de las Rías Gallegas en escabeche con patatas fritas.

5. Bolero Meatballs, Madrid

La propuesta no puede ser más sencilla: cuatro variedades de albóndigas: de la abuela (con ternera y salsa de tomate, tal y como las recuerdas de tu infancia), orientales (de cerdo y aderezadas con una salsa a base de cacahuets y leche de coco), ‘chick & parm’, de pollo a la parmesana, y veganas, con quinua, *shiitake*, tofu y cebolla caramelizada. Elige tu favorita y ponla dentro de un pan tipo *brioche*, que absorbe todos los jugos sin perder su crujiente, junto a una lámina de queso. ¿El resultado? Uno de los **bocatas más especiales** que se puedan imaginar. *Bolero Meatballs* se encuentra en la calle de las Conchas, 4, Madrid, y haría las delicias del mismísimo **Joey Tribbiani**.

6. Central Bar, [Valencia](#)

El cocinero estrellado **Ricard Camarena** ha conseguido que ir a hacer la compra diaria y ponerse las botas a base de tapas y **bocatas originales** vayan de la mano. En [Central Bar](#), y como si de un puesto más del **Mercado Central de Valencia** se tratara, ofrece una interesante selección para comer a dos manos: ‘Canalla’, con morcilla picante, revuelto y pimiento encurtido; ‘Vegetal’, con queso fresco, pimiento asado, rúcula y salsa romesco; ‘Tonyineta’, con atún, aceituna, tomate y huevo duro. Para gustos más clásicos: ‘Español’, con tortilla de patatas y cebolla; ‘Mary’, de sepia con alioli, ‘Mercat’, de pisto con embutido, y otro que lleva su nombre, a base de lomo, cebolla, mostaza y queso.

7. La Casa Tomada, Madrid

En San Lorenzo, 9, entre Malasaña y Alonso Martínez, [La Casa Tomada](#) es otro imprescindible para disfrutar de **bocatas especiales**. Se dividen en cuatro grupos: de ternera, pollo, *roast beef* y los llamados ‘memorables’. Los favoritos de su joven clientela son ‘El Granjero Loco’, con doble ración de sus ingredientes: filetes de pechuga de pollo empanadas, queso *cheddar* y *gouda*, beicon y salsa tártara; ‘Teriyaki de ternera’: con tiras de carne marinadas en salsa de soja y salteadas con pimientos y cebolla, *teriyaki*, sésamo tostado, cilantro y cebollino; y ‘Classic Roast Beef’, con carne horneada en casa, lechuga, tomate, alfalfa, cebolla morada y queso Idiazábal.

8. Entrepans Díaz, [Barcelona](#)

Rabo de buey, cochinillo, sardinas con verduritas, costilla de cerdo confitada a baja temperatura, pulpo, corvina con mayonesa de ñora, cocochas con alga marina, calamares con mayonesa de tinta... El **bocadillo español** pierde aquí su nombre para denominarse 'de autor'. Las hogazas de *Entrepans Díaz* las sirve el [Forn de Sant Josep](#), negocio familiar del **Eixample** desde 1912, que lo elabora con aceite de girasol, sin mantequilla ni lácteos. No dejes de probar uno de los más solicitados, 'Antxón', a base de chistorra, crujiente de patata y huevo cocinado a baja temperatura, o un *sandwich club*, con pechuga de gallo gallego en lugar de pollo o pavo.

9. Sagàs, [Barcelona](#)

Los **bocatas originales** de [Sagàs](#) llevan la auténtica seña de identidad catalana en la mayoría de sus ingredientes: longaniza de Cal Rovira, en una entreflauta artesana con tomate; espalda de cerdo Duroc cocida, tostadas, aliño de cebolleta y mayonesa de mostazas: *entrebaguette* de butifarra negra con cebolla al vino tinto o de butifarra blanca con escalibada de leña, bikini de sobrasada con *mozzarella* de búfala de la Campania y miel de romero... Una de nuestras favoritas es la chapata que lleva el nombre de la casa: con tocineta, alcaparras, higos, rúcula, queso fresco de La Quar, olivada y vinagreta de "carquinyolis", y la *focaccia* de aceite de oliva con tomate y cecina.

10. [The Big Banh](#), [Madrid](#)

Un *big bahn* se compone de pan recién horneado, encurtidos caseros, hierbas frescas, láminas finas de pepino, salsa especial y carne marinada pasada por el horno de carbón. En el local de igual denominación, en pleno barrio madrileño de **Malasaña**, se ofrecen *Bánh Mì*, **bocatas originales** resultado de la fusión francesa y vietnamita, muy famosos en [Estados Unidos](#) y grandes ciudades europeas. Sus apetecibles 'reellenos' son pechuga de pollo marinada con *lemongrass* y encurtido de lombarda infusionado con lima, secreto de cerdo con salsa de barbacoa china o vacío de ternera con encurtido de col. Hay una opción vegetariana: albóndigas de arroz con *edamame* horneadas.

11. [Crumb](#), [Madrid](#)

Pollo de corral asado con hierbas provenzales, canónigos, guacamole y alioli suave; vegetal con huevo, espárragos, cebolla roja, espinacas, tomate cherry, mayonesa de limón y migas de atún; pollo estilo *tandoori* con *chutney* de cebolla, praliné de ajo asado, ensalada de canónigos y uva con mayonesa de lima persa; 'veggie', con pesto de *tahini*, tomate asado deshidratado, berenjena y calabacín a la parrilla marinados con boniato y queso de cabra... *Crumb*, en Conde Duque, 8, Madrid, ha elevado a la categoría de arte el que para muchos está considerado '**mejor bocadillo del mundo**', el sándwich. Ellos mismos amasan y hornean su propio pan con harinas ecológicas y masa madre: de trigo, semillas, patata, miel y cebolla... ¡Está que cruje!