

**SOCIEDAD**

# Los secretos del nuevo templo gastronómico de José Andrés y los Adriá en Nueva York

El establecimiento ya tiene nombre, localización y fecha de inauguración

L.F. --- REDACCIÓN 20/06/2018

Poco a poco se van conociendo los secretos del que será el templo gastronómico de la comida española en New York. El chef asturiano **José Andrés** y los hermanos **Ferran** y **Albert Adriá** anunciaron hace un año su intención de abrir un establecimiento en la ciudad estadounidense y ahora han comenzado a desvelar los detalles de su negocio. Ya tienen nombre, localización y fecha de apertura.



Los chefs José Andrés y Ferran Adriá. EFE

## Un asturiano, entre las 100 personas más influyentes del mundo según la revista «Time»

N.M.

El **Mercado Little Spain** -que así se llamará- se inaugurará en el número 10 de Hudson Yards, en la esquina de la Avenida 10 y la Calle 30, debajo del High Line. Será un espacio de **3.251 metros cuadrados formado por tres restaurantes**, cada uno de ellos con un estilo diferente de la cocina española. El local, que recuerda el

estilo de Eataly con la comida italiana en la misma ciudad, constará de más de una docena de puestos de comida. Entre otros, tapas, pinchos o pastelitos.

El encargado de desvelar los secretos del nuevo espacio ha sido el chef asturiano. «He soñado con abrir en [Nueva York](#) desde que llegué aquí por primera vez a este increíble país a través del puerto de [Nueva York](#)», ha afirmado en la presentación oficial, antes de añadir que «no puedo esperar a contar historias de España con mis amigos, Ferran y Albert, colaborando con este proyecto».



¡Los sueños se hacen realidades!



Respecto a los productos que ofrecerá el **Mercado Little Spain**, José Andrés ha explicado que las posibilidades serán infinitas, ya que «**la comida será todo lo que uno puede imaginarse de España**», y ha especificado que «será como si uno estuviera en el mercado de la Boquería (Barcelon), puesto que podrá ir a una ventanilla a comprar bocadillos o a otra a comprar gambas al ajillo». La bebida también jugará un papel importante, ya que se podrá adquirir café, sangría o café para acompañar a las tapas.

## La sorpresa de José Andrés en la Subasta del Campanu de Cornellana

N.M.

También se ofrecerán ensaladas, salchichas o churros y el vermú, el vino, la sidra o el gin tonic jugarán un papel fundamental. En las ventanillas se ofrecerán además aceites, vinagres, especias, utensilios de cocina y hasta cestas de regalo.

### **El equipo con los Adriá**

El trío formado por José Andrés, Ferran y Albert Adriá está llamado a marcar un hito en la expansión de la cocina española. Con la apertura de este espacio en la capital mundial de la [gastronomía](#), los tres chefs se consolidan como referentes. Y para llevar a cabo el proyecto, la conexión entre los tres cocineros ha sido fundamental. «La experiencia de José en Estados Unidos todos estos años hace que confiemos en él», ha aseverado Ferran Adrià. **«Si no estuviese él, no participaríamos ni Albert ni yo. Confiamos plenamente en él», ha concluido el chef catalán.**