



# Cocinar en EL NACIONAL



Una nave de arquitectura industrial de los años 20 alberga hasta 8 conceptos gastronómicos distintos en El Nacional

## PRODUCCIÓN DE ALTO NIVEL: EL ESPACIO DE LA COCINA DEMOCRÁTICA

Hace poco menos de un año que abrió sus puertas, y podría decirse que es un ejemplo único de cómo crear un concepto gastronómico de alto nivel con la estructura y organización de una cocina de producción. Ocho espacios, más de 2.500 servicios diarios y un sistema estandarizado, todo ello orquestado por un equipo donde lo que se cocina importa más que quién lo hace.

Una sola cocina central que abastece a cuatro restaurantes (especializados en carnes, pescados, tapas y comida más informal) y cuatro barras, cada una de ellas con propuestas gastronómicas diferentes (de vinos, cervezas, cócteles y un exclusivo bar de ostras), que dan servicio a una media de 700 comensales diarios. Hasta ahora no había nada igual y todavía hoy los creadores de El Nacional pueden presumir de no tener comparación con espacios semejantes. No sólo por su propuesta culinaria, orientada al más alto nivel; sobre todo en lo que a forma de trabajo se refiere: se trata de un auténtico centro de producción. “Creamos los

## EL NACIONAL

### Localización

c/ Passeig de Gràcia, 24 bis,  
Entrada posterior por  
Pau Claris, 99  
08007 Barcelona  
[www.elnacionalbcn.com](http://www.elnacionalbcn.com)

### Propiedad

SB Grup y Lluís Cañadell

### Estudio

Lázaro Rosa-Violán Studio  
[www.lazarorosaviolan.com](http://www.lazarorosaviolan.com)

### Construcción

García Faura

### Área

3.600 m<sup>2</sup>

### Fecha de inauguración

Octubre 2014

### Fotografías

Rational Ibérica y El Nacional



platos y las elaboraciones, envasamos y pasteurizamos en un mismo espacio, para después distribuir todo lo realizado a diferentes locales dentro del mismo recinto". Es decir, en la cocina central se gesta la base de cada producto para que, después, la de cada uno de los restaurantes aporte identidad propia a través de una elaboración concreta. Así de sencillo lo hace el equipo de cocina, formado por 80 profesionales de los fogones, de este mega centro de restauración y ocio, donde cada día presumen de ofrecer 2.500 servicios en sus más de 3.600 metros cuadrados.

Lleva la batuta el cocinero Carlos Tejedor, quien fuera el chef del Via Veneto durante siete años antes de abrir el restaurante By 13. En este nuevo desafío, Tejedor ejerce de director gastronómico de una orquesta de horario ininterrumpido (los fuegos están encendidos de 12 de la mañana a 1 de la madrugada, todos los días de la semana) donde existe una palabra clave: la estandarización. El chef compara la articulación de su cocina con las carreras de Fórmula 1. "Los pilotos tienen que saber llevar el coche, pero más allá de demostrar sus habilidades, tienen que adaptarse a la filosofía de su equipo. En nuestro caso, preferimos a gente con actitud que con aptitud. Es más importante el sistema que el cocinero".

Con esta filosofía sobre la mesa, quienes mueven el mecanismo de este reloj asisten a una formación continua según un protocolo. Desde los métodos utilizados en la fase de producción de los menús diarios –regeneración, cocción, pasteurización...–, a la elaboración de preparados. Según las

## Lo importante, a la vista

El único denominador común de los 8 espacios gastronómicos de El Nacional es la importancia que se le da al producto. Estas son las opciones:

- **Barra de Vinos:** con referencias de toda la península, además de vermú, conservas, embutidos y quesos.
- **Barra de Cervezas:** gran selección de cervezas. También zumos de autor, refrescos...
- **Barra de Cócteles:** creaciones propias, martinis de la casa, combinados clásicos, cócteles de autor y una larga referencia de espirituosos.
- **Barra de Ostras:** propone distintas variedades de ostras y marisco, caviar, salmón y atún.
- **La Paradeta:** restaurante que ofrece desde ensaladas y cocas hasta helados y repostería. También para llevar.
- **La Tapería:** tapas frías y calientes, así como arroces bajo subasta que el servicio canta recorriendo las mesas.
- **La Llotja:** aquí se expone el pescado del día para que cada comensal escoja su preferencia y así vaya directo de la cocina a la mesa.
- **La Brasería:** carnes de distintas denominaciones de origen hechas al gusto en horno o en parrilla argentina, todo cocinado a la vista.



En La Llotja es el comensal quien elige la pieza que desea comer. Detalles de La Tapería (arriba) y La Paradeta (debajo de estas líneas)



necesidades de cada servicio, los jefes de cocina (entre 15 y 20 personas) de cada espacio siguen a rajatabla el planning en el que se ve implicado todo el equipo. La partitura la escribe el director gastronómico desde su laboratorio, donde se prueban las recetas y el método que posteriormente se trasladará al gran salón de El Nacional. El objetivo es desterrar el concepto de cocinero egocéntrico en una búsqueda de ofrecer lo mejor en cada uno de los recintos. “Algo muy difícil para un cocinero creativo, que siempre está buscando nuevas fórmulas”, apunta Tejedor. Para ello hay un denominador común: el respeto a un producto de primera clase que será tratado siempre de la misma manera. “Al contrario de lo que la gente pueda llegar a pensar, en espacios grandes para tantas personas, es posible ofrecer calidad. Para hacerlo, además de contar con los mejores productos de cada sitio, las elaboraciones deben ser precisas. Por eso es clave la estandarización, que no es otra cosa que temperatura y gramaje”, mantiene.

La tarea de la dirección gastronómica es aquí gestionar, poner los procedimientos y herramientas para que siempre se actúe de la misma forma, asegurándose el correcto funcionamiento de cada engranaje aún con la ausencia del chef. El margen de error tiene que ser mínimo. La noche anterior se hacen los pedidos, organizados por códigos de barras y distribuidos en zonas diferenciadas: pescados, carnes y elaborados. A lo largo del día llegan más tiradas de productos frescos, mientras que, según demanda, se reponen las elaboraciones ya preparadas. El abastecimiento está asegurado gracias a este sistema. “Si nos quedáramos sin flan, por ejemplo, no habría problema. Buscamos el código de barras correspondiente, que nos lleva a la bolsa donde contamos con la base de elaboración de un número ‘x’ de flanes. Sólo

## Productos de proximidad

Cuando el visitante se adentra en esta nave gastronómica resulta llamativa la falta de referencia en cuanto a su concepto. Una fusión del gran mercado delicatessen, en el que los productos se presentan con sus mejores galas, donde los puestos de venta se ausentan para ser ocupados por restaurantes nobles y refinados bares en los que se preparan raciones, tapas y platos elaborados con ingredientes de las mejores marcas. Cada día tres toneladas de ostras llegan a su vivero propio. Más fresco, imposible.

La propuesta respeta la tradición culinaria de la Península Ibérica y el sur de Francia, un escaparate a la cultura y una apuesta por los productos y recetas de proximidad. Las sobrasadas son Dels Cassals, las salchichas proceden del Vall d’Aran, los piononos vienen de Granada, la carne de buey de El Capricho, el pescado llega cada día de la Llotja, los quesos son seleccionados por Vila Viniteca... “Buscamos el mejor producto al mejor precio. Tienes que tener herramientas para que ese producto siga con la misma calidad. Por eso, lo transformamos muy poco y todas las elaboraciones tienen que ser exactas, porque al final es así como logramos trasladar la emoción de la gastronomía a un público tan grande”, relata Carles Tejedor.



## DE NAVE INDUSTRIAL A ESPACIO GASTRONÓMICO

Lázaro Rosa-Violán Studio ha sido el encargado de transformar el edificio, antes destinado a parking, en un templo culinario donde cada detalle ha sido cuidado al mínimo. En su concepción arquitectónica se ha respetado el carácter industrial con una estructura de vueltas catalanas en el techo, con tragaluces y sostenida por columnas. Se conservan el pavimento de panots hexagonales de la entrada principal, las puertas de latón que dan acceso a la cocina de carnes y las taquillas. Alicatados artesanales decorados a mano, vitrinas confeccionadas con materiales reciclados y la recepción, realizada con dos balcones antiguos traídos desde La Coruña, completan el ambiente nostálgico de los años 20 de su interiorismo. La elección de materiales, mobiliario (hecho a medida) e iluminación transmite la esencia gastronómica de cada uno de los espacios.

tendremos que emoldar, introducir en el horno, y marcar en la máquina la receta correspondiente”, describe Michel Gradeler, chef ejecutivo.

### **Estandarización, rentabilidad y una cocina de calidad**

El comité gastronómico de El Nacional ha dado con el método adecuado para que todo funcione como sin retraso: los sistemas de cocción inteligente de Rational. Estos les permiten trabajar con las recetas básicas para todos y las preparaciones particulares que se utilizan en cada establecimiento. El personal es instruido en pesos, tiempos de cocción, temperaturas y acabados, métodos que quedan grabados en un usb o en el propio equipo de cocción, y que constituyen la base de cada espacio. “En la tapería contamos con una coci-

ción logística donde todo está controlado al milímetro: desde la entrada de la materia prima hasta la salida a la mesa. “Queremos ser los mejores en conjunto, que las mejores bravas estén en La Tapería, la mejor carne a la brasa se pueda degustar en La Brasería, el mejor pescado debe estar en La Llotja”. La experiencia en este campo de Carlos Tejedor ha sido aquí determinante. Del trabajo en cocinas de producción, hoteles y restaurantes con estrellas Michelin, ha sacado lo mejor de cada sitio –incluso los mismos proveedores– para dar un sistema de saber hacer basado en un objetivo fundamental: la rentabilidad. “No compramos cinco tipos de merluza más baratas para tapas, por ejemplo. Nos hacemos con la mejor materia prima y le damos el valor que le corresponde en cada espacio gastronómico concreto siempre buscando producción y costes”, apunta Tejedor.

» De su trabajo en hoteles y restaurantes con estrellas Michelin, Carlos Tejedor ha sacado lo mejor de cada sitio, incluso los proveedores.

na donde se regenera, asa y calienta mucho; las paellas, por ejemplo, las hacemos en un horno en calor seco desde las instalaciones centrales; mientras que en la zona de pescados pasteurizamos, cocemos y tenemos otro horno donde hacemos las doradas a la sal. En cada establecimiento hacemos lo que toca”, explica Gradeler. De este modo, el personal sabe qué es lo que tiene que hacer: introduce los valores en la máquina y la deja trabajar. “Así no hay fallos”, concluye.

Desde su apertura, en octubre de 2014, el proceso para determinar cómo sacar el mejor partido de cada equipo ha ido variando siempre a partir de este concepto de produc-

Uno de los elementos que ponen la diferencia en este caso es el horno. “Te permite una aptitud de trabajo brutal”, señala el chef. Desde el cocinado al vapor, mediante calor o el proceso mixto; es posible realizar también cualquier proceso de cocción, con o sin sonda... el abanico de posibilidades abarca desde el ahumado de frutas, verduras o postres, hasta la creación de recetas propias. Los equipos pueden ir incluso más allá, pudiendo controlar los niveles de cocinado de cada plato, lo que facilita, por ejemplo, la elaboración por tiempos o la maduración de los asados según el tipo de carne que se esté elaborando. En el caso de La Tapería, por



El comité gastronómico, liderado por Carlos Tejedor, prueba las recetas antes de aplicarlas en El Nacional

» Si haces la estandarización compatible con la organización y gestión de una empresa, todo puede sumar, señala el chef.

ejemplo, uno de los conceptos a los que más rendimiento se saca es el *iLevelControl* del *SelfCookingCenter* de Rational, que indica qué platos se pueden preparar a la vez a distintos niveles, ahorrando tiempo, espacio y energía. Por otro lado, el *iCookingControl* permite al cocinero ver cómo cocina, qué decisiones está tomando el horno y qué ajustes ha realizado. “Estas máquinas son como un Ferrari, es posible avanzar de manera mucho más rápida y tienen un potencial enorme a explotar”, apunta Tejedor. Lo único que debe tener claro el chef es cómo quiere que queden sus platos. “Cualquiera puede apretar un botón y hacer que salga la receta tal y como es”. Lo demás viene rodado. “Si haces la estandarización compatible con una organización y gestión de una empresa, todo puede sumar. Hay que intentar buscar la unión entre ambos y poder trabajar con precisión y sin miedo a equivocarte”.

**Investigación y formación continua**

Lograr establecer la forma de trabajar de la producción fast-food a un formato de alta calidad gastronómica en la que tienen cabida hasta ocho ofertas distintas ha sido el importante reto que ha superado el equipo que dirige las cocinas de El Nacional. Y una de las claves de su éxito. El público que atraviesa este espacio sabe dónde va. Incluso hay espacios que ya cuentan con platos estrella como la dorada a la sal que se sirve en La Llotja o el flan tradicional. Para lograrlo, es fundamental la investigación y desarrollo de las fórmulas por parte

de los jefes de cocina así como la formación continua de los trabajadores. “Hacemos las pruebas con el horno Rational en mi laboratorio y después enseñamos a los cocineros pesos, tiempos y formas de acabado de los platos”, relata Carlos Tejedor. El proceso se repite cada vez que se incorpora un sistema de cocción nuevo. “Ahora, por ejemplo, estamos cocinando pan para celíacos en bolsas individuales. Para ello, contamos con un formato de cocción específico, ya que el producto no debe abrirse para que no corra el peligro de ‘contaminarse’. Esto lo hemos realizado en todas las cocinas con los equipos Rational, por lo que intentamos poner a todo el personal en guardia para que sepa cuál es la forma de regenerarlo y cocinarlo”, explica el chef.

Trabajar con este tipo de tecnología reporta importantes ventajas en el servicio diario de los menús. En el caso de El Nacional destacan la no necesidad de llevar control del minutero cuando se está cocinando algo al horno o las facilidades de utilizar la sonda. Y esto es sólo el principio. Desde la gran variedad de accesorios (como las parrillas especiales para asar el pollo, por ejemplo), bandejas y contenedores, hasta la posibilidad de registrar las producciones, crear un propio recetario —que se puede modificar o ampliar en cualquier momento— y trasladarlo a todos los equipos, que se sincronizan automáticamente vía wifi o bluetooth. Gracias al *Kitchen Management System* de Rational no sólo se estandarizan las recetas, sino que además se deja abierto un círculo en el que cabe un enorme abanico de elaboraciones que saldrán siempre perfectas si se sigue el método marcado. Un estímulo para que este templo culinario siga sorprendiendo a locales y visitantes. **H**



[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)



Especialistas en creación, rehabilitación y equipamiento de espacios  
**Interiorismo, proyectos e instalaciones**

Porque todo nace en un espacio,  
es necesario contar con un profesional que sepa gestionar la creación de un  
establecimiento, ya sean de un: *Por un proyecto desarrollado por el estudio de  
diseño de El Corte Inglés o la ejecución de un proyecto externo.*  
En *El Corte Inglés* contamos a su disposición un equipo multidisciplinar dedicado a  
convertirlo en una realidad.



**El Corte Inglés**  
**SERVICIOS CENTRALES**

SERVICIOS CENTRALES

Calle de Fco. de Asís, 45 - 47 - 28004 Madrid

[www.elcorteingles.es/servicios](http://www.elcorteingles.es/servicios) • Tel. 902 203 720 • [dir.servicios@elcorteingles.es](mailto:dir.servicios@elcorteingles.es)