

# Operación bikini

MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO 25 ENE. 2019 | 14:37



'Bikini' de jamón, queso y trufa, de Tapas 24 (Barcelona).

- El clásico sándwich mixto, llamado también 'bikini', protagoniza un renacer en la gastronomía más popular y también en la alta cocina, con versiones para todos los gustos

Es todo un *top* en la triple sede de Tapas 24 (incluida la del Camp Nou). Esta barra, una de las marcas *casual* de Carles Abellán, se harta de despachar *bikinis*, un sándwich de jamón y queso (eso sí, con trufa añadida como señal característica de la casa). Jugoso por dentro, crujiente por fuera y bien fino de grosor, representa el homenaje del chef catalán a un emblema de la culinaria más popular de Barcelona: el *bikini*.

El mixto o, como es conocido en Cataluña, *el bikini* forma parte del costumbrismo gastronómico español desde mediados del siglo pasado y, sin embargo, es todo menos un producto 100% nacional. La Sala Bikini, fundada en 1953 en la Diagonal barcelonesa y espacio de moda en la época, empezó a despachar unos bocadillos de jamón y queso que se hicieron tan famosos que comenzaron a llamarlos como el local, y el nombre se extendió a bares y cafeterías de la Ciudad Condal. La receta, al parecer, era una versión del *croque-monsieur*, ese bocadillo caliente de jamón york y queso que suele servirse gratinado y que tiene su origen en 1910 en un café de París. Esta historia poco tiene que ver con otras hipótesis *nominales* que, a veces, se han argumentado: que sí se debe a las dos piezas de su contenido (jamón y queso); a la forma triangular en la que suele cortarse...

## Del bocata 'beisbolero' al sándwich cubano

En cualquier caso, parece probable que cuando la sala de baile de Barcelona empezó a servir *bikinis*, el mixto se estaba ya extendiendo en otras regiones de España, y tampoco era una producción nacional. Rigen varias teorías al respecto: unas lo sitúan como el bocata típicamente vendido en los campos de béisbol de Nueva York a finales del siglo XIX; otras lo asimilan al sándwich cubano, **tostado y elaborado con queso y carne de cerdo, que habría viajado de Cuba a EEUU y Europa**. Incluso una receta u otra podría haber influido en la evolución como *croque-monsieur* en Francia.



Sándwich mixto con mezcla de tres quesos, en LobByto (Madrid).

Ya sea *bikini* o mixto, se trata de un plato *superventas* para comer en horario *non stop*, que cuadra con un café con leche para desayunar, resuelve una comida rápida y sirve como merienda o una apetecible cena de rápida elaboración. ¿Quién da más? Pues aquel que consiga **un buen pan de molde**, que ya no sólo se cife al blanco; un **jamón cocido de categoría extra** (a poder ser sin aditivos, fécula o proteína añadida y con entre un 80% y un 90% de carne en su contenido); **diversos tipos de quesos** que, al fundirse, aportan cremosidad y mayor o menor sabor según la elección, y **mantequilla** para untar el pan antes de tostarlo.

### Creaciones de todo tipo

A partir de ahí, casi cualquier concesión es posible, desde versiones en alta cocina, como el *Bikini 2016* de Paco Pérez, en Miramar (Llançà, Gerona), hasta la que sustituye el jamón por sobrasada (con mozzarella de búfala y miel de romero) en Sagàs (bocadillería barcelonesa del Grupo Sagardi con el sello de Oriol Rovira) y el citado de Tapas 24, que asume una propuesta creada hace años en la órbita de El Bulli, del que procede Carles Abellán. Aquella receta con trufa negra en un fino y tostado sándwich está presente en otros locales barceloneses, como **Bodega 1900**, de **Albert Adrià**, donde en ocasiones se sirve entre las sugerencias del día, y Gresca, en el que Rafa Peña elabora -en su zona de bar- uno extrafino con lomo o pancita ibérica y queso comté (por cierto, cuenta entre sus fans al mismísimo Abellán) y otro con trompetas de la muerte y yema de huevo. Incluso hay espacios superespecializados como la *bikinería* Melt (en el mercado de la Ciudad Condal). En Manero (Alicante), bar de Carlos Bosch, dueño de El Portal, también se decantan por la trufa

### Presencia en la capital

Si saltamos a Madrid, parece casi imposible encontrar un bikini como tal -hay excepciones, como el tartufo de Cristina Oria, en la carta de sus dos restaurantes y en sus catering-, en los que también son habituales los sandwichitos de jamón y queso con pan de tomate-, pero el mixto está presente en la inmensa mayoría de las cafeterías de la ciudad (a veces, con huevo como extra).



'Bikini', en Melt (Barcelona)

Últimamente han llegado algunos nuevos. De buen grosor, a la plancha, lomo de Sajonia, una rebosante mezcla de tres quesos (de leche cocida de oveja "para darle sabor", provolone de vaca "para darle textura" y emmental "para darle aroma") y patatas fritas, así es la dadivosa receta, cuya pareja ideal es un buen generoso, de LobByto, el bar más casual de Gran Hotel Inglés. Con mortadela trufada y queso comté lo preparan en Media Ración, sede de Cuenillas en Hotel Urso. Por la ortodoxia apuestan las cartas de desayunos de La Carmencita o Café Comercial. Y, entre los míticos, aparte de castizos como El Brillante, es reseñable el del Café Bar Ayala