«Pop up» en el Gran Hotel Inglés

Los famosos cupcakes de Magnolia Bakery se hornean en Madrid por unos días

ALBERTO R. ROLDÁN

Bobbie Lloyd y Steve Abrams de Magnolia Bakery

Tatiana Ferrandis - Madrid

La célebre pastelería neoyorquina se instala en el Gran Hotel Inglés de la mano de la ginebra Seagram's. Si, los famosos cupcakes, que disfrutaba Carrie Bradshaw, encarnada por Sarah Jessica Parker, en la exitosa serie «Sexo en Nueva York», los podremos devorar hasta el 14 de abril, así que corran al primer «pop up» de Magnolia Bakery en Europa. Mientras los degustamos, charlamos con sus artífices, Steve Abrams y Bobbie Lloyd, en el espacio que recrea visualmente la imagen de la tienda, que estará dirigido por su propio equipo de reposteros. Sobre la receta del éxito del establecimiento, ambos reconocen que «tuvimos la suerte de aparecer en la serie, lo que provocó que desarrollase la fiebre por los cupcakes en el mundo y que la empresa creciese», asegura Bobbie, mientras Steve señala que «siempre hay que respaldar una tendencia si el producto es bueno. Nosotros los elaboramos y horneamos a diario».

Y lo comprobamos, ya que al probarlo enseguida notas los aromas a mantequilla y a la vainilla y en boca la textura es perfecta y el sabor riquísimo. No tienen conservantes que alarguen la vida del producto», apunta Bobbie: «Nuestros cupcakes son un capricho», recalca Steve, quien insiste en que hacen «millares a diario y los fines de semana muchos más, pero al elaborarlos al momento es posible variar la producción según la demanda para que haya desperdicio 0». El de vainilla, el de chocolate y el Red Velvet son las especialidades que comparten oferta con otros dulces bocados, como el de tarta de zanahoria, de nutella y de pistachos. No se prive del pudin de plátano que triunfa en NY. Son adictivos, sí, y si ha tenido la suerte de disfrutarlos al otro lado del charco, sepan que aquí su sabor y textura es exactamente igual. De ahí que viaje la harina, entre otros ingredientes.

Los domingos la experiencia en el Bingo Brunch es brutal, ya que Seagram's New York Hotel ofrece un plan de absoluta tendencia entre la sociedad neoyorquina. Se trata de un nuevo concepto de almuerzo temprano, que aúna espectáculo, cócteles y uno de nuestros juegos de azar preferidos. El menú consta de cuatro platos dulces y salados (sandwich de pastrami, pancakes...) y ha sido diseñado por Byron Hogan, quien fuera el chef del embajador norteamericano en Madrid James Costos, al igual que la propuesta que funcionará en horario «non stop» durante el «pop up». De miércoles a sábado, la barra de LoByto acoge la oferta mixológica de Death&Co, una de las coctelerías más prestigiosas del East Village. Y, por último, las noches de los jueves y sábados se amenizan con The New York Show, ideado por la compañía Yllana e inspirado en los distintos barrios neoyorquinos. También es posible disfrutar de un picoteo y de la propuesta mixológica de Death & Co. a ritmo de las evocadoras bandas sonoras de Broadway, Chelsea o Harlem.

- **Cuándo:** Hasta el 14 de abril.
- **Dónde:** Gran Hotel Inglés. Magnolia Bakery. C/ Echegaray, 8. Madrid.
- **Plato estrella:** Cualquiera de los cupcakes.
- **Precio medio:** 3,5 euros.