



¿Cómo se come?

Guía práctica de protocolo en la mesa

Comer es un auténtico placer: carnes, pescados, mariscos... existen un sinfín de platos para deleitar al paladar. Si bien la mayoría de la gente es conocedora de los cubiertos que se emplean con cada manjar, en ocasiones surgen dudas sobre cuál es la manera correcta de utilizar cada uno. Por eso, el restaurante Artists Room, te cuenta cuáles son las pautas para comer cada alimento de la manera adecuada. ¡Toma nota! www.artistsroom.es



Los Pescados y mariscos

- El pescado siempre debe comerse con el tenedor y el cuchillo de pescado. Si esto no es posible, se utilizan los cubiertos convencionales.

- El cuchillo de pescado jamás se emplea para cortar, ya que la carne del pescado es blanda y puede partirse fácilmente con el tenedor.
- El marisco se come, casi siempre, con las manos, aunque el comensal puede ayudarse de unas tenazas para romper las partes más duras.
- Si el marisco se sirve preparado, solo se come con el tenedor.
- Las vieiras se comen con el tenedor.
- Las gambas pueden comerse con cuchillo y tenedor o, bien, con las manos.
- Las almejas se comen con las manos, sin sorber.
- Las cigalas se comen con las manos y con la ayuda de unas tenazas y de un tenedor de marisco.
- Las nécoras se deben coger con ambas manos, utilizando un tenedor de marisco y unas tenazas. El caparazón se abre con las manos.
- Las ostras se rompen con un cuchillo especial y, una vez abiertas, se despega el molusco con el tenedor específico para ostras.

Las Carnes

- Todas las carnes se comen con cuchillo y tenedor y se deben trocear a medida que se van degustando.
- Ciertas aves o piezas de caza se podrán servir enteras. Si la pieza es grande, la trincha el anfitrión y la sirve, si son más pequeñas la troceará el comensal con mucho esmero.
- Los RoasBeef, redondos o semejantes se cortarán en medallones (a poder ser, gruesos)
- Las piezas de cordero y similares se cortarán en lonchas horizontales.

Las verduras

- Los guisantes se cogen con el tenedor, pero no se pinchan, aunque uno puede ayudarse del cuchillo para empujarlos.
- Los espárragos se suelen tomar con el tenedor.
- Las verduras crudas duras, como el apio o la zanahoria, necesitan un cuchillo para trocearlas.

Los Huevos

- Para degustar las tortillas y los huevos se utiliza el tenedor, tanto para trocearlos, como para comerlos.

Los Postres

- La mayoría de los postres se toman con cubiertos de postre, unos con el tenedor de postre (tartas, frutas, etc) y otros con la cucharilla (macedonias, sorbetes, cremas, etc).

Acerca de Artists Room

La calle Hermosilla, una de las más señoriales de la capital, da lugar a este punto gourmet, cuyo concepto recuerda a las divertidas fiestas clandestinas de Nueva York con whisky en mano y a ritmo de jazz. Artists Room nace del culto al arte, a la cocina moderna, al producto y a la tradición reinventada.

Cocina y arte se fusionan en este encuentro foodie diseñado para enamorar y para delicia de los cinco sentidos. Con showcooking y zona de restaurante; dispone de salas privadas y reservados para eventos, meetings o reuniones. Empezar el día en Artists es, sin lugar a dudas, “automimarse” saboreando un exquisito café de importación mientras la mirada descansa sobre las maravillosas piezas y diseños que revisten el ambiente.

Comprometido con la vida saludable, ofrece un Healthy Corner con bebidas naturales, zumos energéticos y ensaladas con opción to go. Y posee un espacio donde se ofrecen cócteles de autor y donde se reúnen los rostros más conocidos del panorama nacional.

Precio medio: 15€

Calle Hermosilla, 59, Madrid

913 653 495

www.artistsroom.es/

