

COMO NUESTROS PAQUETES [SUSCRIBETE!](#)

MODA ESTILO DE VIDA ENTRETENIMIENTO CUIDADO PERSONAL WATCHES VIDEOS GQ SPORTS

GQ PARA ICX

## Aperitivo español: el momento gastronómico más festivo del día

Una copa de cava, un fino de jerez o un vino tinto joven acompañan al momento gastronómico más informal del día, el aperitivo. Una serie de pequeños bocados que preceden a la comida en las horas centrales del día.

Por CMX  
3 de noviembre de 2022



Los restaurantes que poseen el sello [Restaurants from Spain](#) comparten el mismo sentir de la gastronomía española: tradición, sabor y la calidad. [Cortésio Icaix](#)

Los **aperitivos** son apetitosos platillos que se reciben de un modo casi **festivo** y tomarlos en cualquier restaurante del mundo que ostente el sello [Restaurants from Spain](#) te transportará irremediablemente a España.

Tomar un **aperitivo** confirma la voluntad y el lujo de querer alargar la hora del almuerzo. Son **bocados** de texturas crujientes, frescas o sabrosas que se reservan para días especiales. El aperitivo en España es una de las pruebas irrefutables de la importancia festiva, social y cultural que tiene el acto de **comer**.

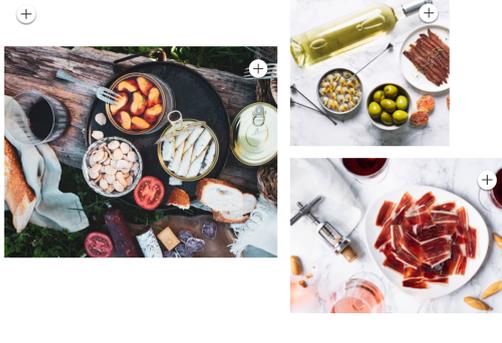
Es poco frecuente tomar el aperitivo solo, es un acto eminentemente social que se toma en bares y restaurantes. Es algo que se hace en familia, en grupo, con amigos o compañeros. El aperitivo forma parte de todos estos añadidos que hacen de la comida un evento que se prolonga en el tiempo, dando la medida de la importancia que se le concede en España.



Los aperitivos son el antecedente de una experiencia sensorial única. [Cortésio Icaix](#)

Cuando el aperitivo se toma de un modo informal, quizás sobre mesas altas, sentados sobre taburetes suele tomar forma de aceitunas, pepinillos en vinagre o pintxos tan singulares como las "gildas" en los que la anchoa y la guindilla verde acompañan a los dos primeros ingredientes. Tomarse un aperitivo a base de **pintxos** es algo muy típico en el País Vasco. Ese ambiente se ha querido recrear en el [Restaurante Ekllore](#) en Ciudad de México, donde se pueden degustar unas croquetas de bacalao o unos huevos rotos con jamón con picoteo previo a un arroz cremoso con kokotxas y almejas.

Un platillo de **jamón ibérico** cortado a cuchillo, triángulos de queso manchego o unas rodajas de chorizo son opciones habituales en el **aperitivo**. También tienen cabida los berberechos o los **mejillones** que son algunos de los productos del mar enlatados en los que España es una potencia. Salado, aliñado, encurtido... los aperitivos suelen remitir a **sabores intensos**, de los que hacen salivar a nuestras papilas gustativas. Seguramente en esta contundencia de sabores puede rastrear uno de los lazos más evidentes entre la cocina mexicana y la española.



Blanco, rosado o tintos, los **vinos españoles** son una apuesta ganadora a la hora de buscar maridaje en un **aperitivo**. Los espumosos son especialmente versátiles con los aperitivos, pues saben acompañar con elegancia los sabores intensos. En **España** se producen muchos tipos de vinos a partir de decenas de variedades distintas, todo el mundo puede encontrar un estilo de vino que encaje con sus gustos.



Los vinos son los mejores aliados de los aperitivos españoles. [Cortésio Icaix](#)

Un vasito de gazpacho puede ser un aperitivo perfecto en zonas cálidas, como lo es el Sur de España y también México. El célebre cocinero Ferrán Adrià definió al gazpacho como "una ensalada líquida", pues comparte los mismos ingredientes y aderezos con esta. En México pueden disfrutarse todo tipo de sopas frías españolas como el gazpacho, el salmorejo o el ajoblanco en un local que precisamente toma su nombre de una de ellas: [Ajoblanco](#), en Ciudad de México.

### Restaurants from Spain y sus mejores aperitivos en restaurante



Los aperitivos son ese cúmulo de experiencias que despiertan los sentidos. [Cortésio Icaix](#)

El aperitivo ha reivindicado su lugar también en los largos menús degustación de los restaurantes de alta cocina. Los aperitivos que se ofrecen al comensal suelen ser una primera declaración de intenciones de aquello que se va a degustar posteriormente.

Minúsculos bocados en los que se dejan asomar la calidad de los productos, algunos de los estilos de elaboración que luego volverán en forma de plato principal; además, los aperitivos desvelan probablemente una cierta estética propia del cocinero que firma el menú.

Suelen aparecer varios platillos juntos, componiendo un mosaico delicioso de colores, texturas y aromas. En muchos casos, el *maître* es quien indica el orden en el que se sugiere su **degustación**, para que la potencia de uno no empañe el delicado sabor de otro. La vajilla se ha convertido en otra de las aliadas de este momento gastronómico: pequeños cuencos, platillos, tablas de madera, rejillas o reproducciones en miniatura de ollas, cestillos de freidora o sartenes se cuean entre los aperitivos acentuando el juego que se quiere transmitir desde la cocina. Muchas veces son piezas que buscan la interacción del comensal: es necesario desplegarlas, desensosarlas o utilizar algún cubierto especial para saborear lo que contienen.

### ¿Qué es un aperitivo?



Chispaos gastronómicos que generen experiencias inolvidables. [Cortésio Icaix](#)

El aperitivo es por definición **pequeño** y **concentrado**, de ningún modo puede saciar al comensal, impidiendo que disfrute de la comida a la que preceden. Son chispaos gastronómicos, muchas veces muy elaborados, que sirven de presentación, despiertan la curiosidad y el hambre.

La creatividad del cocinero se desborda en estas delicias **gastronómicas** en miniatura. Los aperitivos, por su pequeño tamaño, permiten que la vistosidad se adueñe del plato, pues la presentación también suma a la hora de valorar la experiencia. Aromas intensos, sabores sorprendentes o texturas inesperadas pueden definir a este primer pase que sale de cocina. No hay que olvidar que son lo primero que prueba el comensal y por ello seguramente son platillos que se quedarán grabado en su memoria por ese **efecto primacia** tan habitual.

La alta cocina juega muchas veces a traernos los sabores del aperitivo clásico en forma de trampantojos gastronómicos, estos guisos divertidos en los que la apariencia de un plato no se corresponde con el sabor. Para ello se sustituyen ingredientes con similares apariencias por otros o se presentan preparaciones clásicas en texturas poco frecuentes. El mundo dulce y el salado se intercalan contradiciendo las normas clásicas buscando la sorpresa del comensal.



Festín de sabores, olores y texturas que despierto los sentidos. [Cortésio Icaix](#)

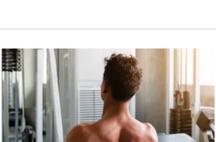
Un buen aperitivo cumple la función de introducir al **comensal** en el menú de un modo ilusionante. Habrá despertado su apetito y las ganas de conocer qué platos se servirán en la mesa en los momentos sucesivos.

Así sucede en [Puerto Getaria](#), un restaurante con la certificación [Restaurants from Spain](#) en Ciudad de México que cuenta con un menú degustación de cocina vasca. Pimientos de Gernika, chistorra o queso Idiazabal preceden a los platos del menú, con la intención de llevarnos gustativamente a España.

Para descubrir más restaurantes que sirven auténtica cocina española, visita [Restaurants from Spain](#).

ETIQUETAS **GASTRONOMÍA**

## GQ RECOMIENDA





ESTILO DE VIDA

### 5 relaciones que debes trabajar para ser exitoso, según Harvard

Por Patricio González



CUIDADO PERSONAL

### Perfumes retro que puedes usar para completar un look clásico y elegante

Por Eduardo Limón



CUIDADO PERSONAL

### GVT: la rutina alemana para tener músculos grandes y fuertes

Por Patricio González



MODA

### 3 tipos de TENIS que debes usar para verte MÁS GUAPO cuando tienes 30+

Por Eduardo Limón



GQ México y Latinoamérica



MÁS

Moda  
Estilo de Vida  
Entretención  
Cuidado Personal  
Watches  
Videos  
GQ Sports

CONTE NAST MEXICO

AD  
Glamour  
Hogar  
GQ