karla meljem.

GUÍA · CDMX

Guía para el maridaje perfecto en Mantequilla

Qué vino pedir con cada platillo y algunos consejos para disfrutarlo.

NOS VEMOS ALLÁ

KARLAMELJEM.COM/GUIAS/GUIA-PARA-EL-MARIDAJE-PERFECTO-EN-MANTEQUILLA/

Mantequilla es uno de esos lugares de comfort food donde puedes disfrutar desde una buena hamburguesa hasta una pasta o unos mariscos. Pero lo que más me gusta es su propuesta de vinos: puedes probar casi todas sus etiquetas **por copa** y a precios bastante razonables. Eso lo convierte en el lugar perfecto para experimentar, pedir diferentes vinos durante una misma comida y descubrir cómo cambia su sabor dependiendo de lo que estés comiendo.

Qué vino pedir con cada platillo

Si tienes ganas de divertirte un poco, salir de las combinaciones de siempre y probar algo diferente, aquí te dejo mi guía de maridajes.

01

Camarones pelados con cocktail sauce y limón amarillo

Sancerre · Domaine La Croix Saint-Laurent

Este vino blanco francés es fresco, ligero y tiene notas cítricas que acompañan muy bien el sabor de los camarones. Su **acidez** combina con el limón y ayuda a equilibrar la salsa sin quitarle protagonismo al marisco.

02

Manitas de cangrejo con mantequilla clarificada

Chablis · William Fèvre

Aunque es un Chardonnay, este vino es muy diferente a los blancos con mucho sabor a madera. Es fresco, tiene buena acidez y un sabor delicado que combina muy bien con el cangrejo. La mantequilla aporta grasa y cremosidad, mientras que el vino **refresca la boca** después de cada bocado.

03

Cogollos con vinagreta de Champagne, Grana Padano y pimienta

Coquet · Bodegas Mestres

Las burbujas y la frescura de este espumoso combinan con la vinagreta y ayudan a equilibrar el sabor intenso y salado del queso. Además, sus notas de **pan tostado** aportan un contraste interesante.

04

Spicy Vodka Paccheri

Ascuas Malbec · Praón de María, Aguascalientes

Si eres de los que siempre prefieren vino tinto, esta es una buena opción. Los sabores frutales del Malbec combinan con el tomate y la salsa cremosa. Mi recomendación es **servirlo un poco más fresco** de lo habitual para que el picante no haga que el alcohol se sienta demasiado intenso.

OTRA OPCIÓN Whispering Angel · Château d'Esclans. Un rosado francés fresco y ligero que combina muy bien con el tomate y ayuda a equilibrar la cremosidad de la pasta.

05

Capellini Aglio e Olio

Mar de Frades · Albariño

Este vino blanco español es fresco, con notas cítricas y buena acidez. Combina con el ajo y el perejil, mientras que su frescura ayuda a equilibrar el aceite de oliva. Una combinación sencilla que funciona muy bien.

06

French Dip con horseradish y queso

Châteauneuf-du-Pape · E. Guigal

Este tinto francés tiene sabores de frutas maduras, especias y bastante cuerpo. Su intensidad acompaña muy bien la carne y el queso, mientras que sus notas especiadas combinan con el toque picante del horseradish. Si el horseradish está muy fuerte, puede hacer que el alcohol del vino se sienta más intenso.

07

Black Label Burger

Cantaburros Crianza · Ribera del Duero

Un tinto español con cuerpo, sabores de fruta negra y notas de madera. La **grasa de la hamburguesa** ayuda a suavizar la sensación de sequedad que algunos tintos dejan en la boca, mientras que los sabores del vino combinan con la carne y la cebolla caramelizada.

08

Grilled Cheese Sourdough con mermelada de chabacano picante

Taittinger Brut · Champagne

Champagne con grilled cheese puede sonar inesperado, pero funciona muy bien. Las burbujas y la acidez ayudan a equilibrar la grasa del queso fundido, mientras que las notas de pan tostado del Champagne combinan con el pan de masa madre. La mermelada de chabacano aporta un contraste dulce y picante.

09

Papas fritas

Coquet · Bodegas Mestres

Una de mis combinaciones favoritas: papas fritas con espumoso. La sal y la grasa de las papas combinan con la frescura y las burbujas del vino. Una prueba de que **no necesitas un platillo complicado** para disfrutar un buen maridaje.

10

Vanilla Soft Serve

Serendipia Espumoso · Praón de María, Aguascalientes

Este espumoso rosado mexicano tiene notas de frutos rojos y pan tostado que pueden combinar de forma interesante con la vainilla. Las burbujas aportan frescura y contrastan con la textura cremosa del helado. Es una combinación para experimentar: si el espumoso es muy seco, el dulzor del helado puede hacer que el vino se sienta más ácido.

¿Y si van a compartir varios platillos?

Si van en grupo y prefieren pedir una sola botella para toda la mesa, estas son mis tres recomendaciones.

01

Si prefieren vino tinto

Cantaburros Crianza · Ribera del Duero. Ideal si van a compartir hamburguesas, French Dip y platillos con carne o queso. Es un vino con cuerpo, sabor a frutas maduras y un toque de madera que combina con alimentos de sabores intensos.

02

Si prefieren vino blanco

Mar de Frades · Albariño. Una buena opción si van a compartir mariscos, ensaladas y pastas ligeras. Es fresco, fácil de tomar y combina con muchos ingredientes diferentes.

03

Si quieren probar algo diferente

Coquet · Bodegas Mestres. Mi elección para una mesa con entradas, papas fritas, quesos y mariscos. Los espumosos son mucho más versátiles de lo que pensamos y pueden acompañar buena parte de la comida.

Cinco tips para elegir un buen maridaje

No necesitas saber mucho de vinos para encontrar buenas combinaciones. Estos cinco consejos te sirven tanto en Mantequilla como en cualquier otro restaurante.

01

Los vinos frescos funcionan muy bien con comidas grasosas

Cuando comes algo con mucha mantequilla, aceite o queso, un vino con buena acidez ayuda a refrescar la boca. Piensa en el efecto que tiene exprimir un limón sobre una comida grasosa. Ejemplo: Chablis con cangrejo y mantequilla.

02

Cuidado con los tintos muy fuertes y la comida picante

El picante puede hacer que el alcohol del vino se sienta más intenso. Si vas a comer algo picante, busca vinos frutales, no demasiado fuertes y que no dejen una sensación muy seca en la boca. Ejemplo: un Malbec de taninos moderados con la Spicy Vodka Paccheri.

03

Combina sabores intensos con vinos intensos

Si tu comida tiene sabores delicados, elige un vino ligero para no taparlos. Si vas a comer algo con mucho sabor, como una hamburguesa o carne con una salsa intensa, puedes elegir un vino con más cuerpo. Ejemplo: un tinto de Ribera del Duero con la Black Label Burger.

04

Los espumosos no son solamente para brindar

Champagne, Cava y otros espumosos pueden combinar muy bien con papas fritas, quesos, mariscos y muchos otros platillos. Las burbujas y la frescura ayudan a equilibrar la grasa y la sal. Ejemplo: espumoso con papas fritas.

05

No siempre es blanco con pescado y tinto con carne

Muchas veces importa más cómo está preparado el platillo que el ingrediente principal. Una salsa cremosa, un toque picante o una preparación a la parrilla pueden cambiar por completo el vino que mejor combina. Ejemplo: la Spicy Vodka Paccheri puede funcionar tanto con un rosado fresco como con un tinto frutal.

Mi último consejo

No existe un único vino correcto para cada platillo. Lo más divertido del maridaje es probar, comparar y descubrir qué combinaciones te gustan más.

Y precisamente por eso me gusta la propuesta de Mantequilla: poder pedir diferentes vinos por copa te permite experimentar sin tener que comprometerte con una botella entera.

La próxima vez que vayas, pide dos copas diferentes para acompañar un mismo platillo y descubre cómo cambia la experiencia.

¿Y si te mando una botella al mes?

Una recomendación, con precio y dónde conseguirla. Nada más.

karlameljem.com