

La mesa que recomienda: el día y el vino fuera de carta

Te comparto mi guion y fíjate dónde está la diferencia. Apertura: «Antes de que miren la carta les cuento lo de hoy: nos ha entrado un pescado de lonja esta mañana que estamos sacando a la brasa, y el arroz que solo hacemos los fines de semana. Les dejo mirar con calma.» Dos cosas, contadas con apetito, y retirada — la apertura siembra, no cosecha.

El vino, en la comanda: «Para ese pescado, si me permiten, tengo algo fuera de carta: un blanco de una bodega pequeña de [zona], apenas tres mil botellas al año — lo trajimos porque nos enamoró. La botella sale por [X] más que el de la carta. Creo que les va a encantar.» Cuenta los segundos: veinte. Historia (pequeña, humana, verdadera), encaje con SU plato y precio con naturalidad. Y el broche, con el postre en la mesa — nunca con la cuenta: «¿Lo acompañamos con una copa de champán? Es el final que este postre pide.»

Los dos fallos que más leo en este ejercicio: la historia-conferencia (a los cuarenta segundos el vino ya no importa, importa que te calles) y el suplemento susurrado o escondido — que convierte tu joya en emboscada. La regla de la ficha 5 en el comedor: informar de lo que ofreces Y de lo que cuesta es exactamente lo que lo convierte en servicio.