

Manuel Muga

Vicepresidente de Bodegas Muga

Cambio de Tercio, cocina española en Londres

Marta Fernández. Madrid

Es el nombre de un restaurante y, además, de un grupo hotelero, que es uno de los decanos de la cocina española en Londres. Cambio de Tercio lleva casi veinte años instalado en la capital británica, en donde a su sede central se suman otros cuatro locales, todos con referencias taurinas en su denominación. Es, además, el restaurante favorito de Manuel Muga, vicepresidente de Bodegas Muga, que considera que si se busca autenticidad gastronómica *made in Spain* en Londres, hay que visitar Cambio de Tercio.

En 1995, arrancó su primer establecimiento con una oferta de cocina española en Chelsea-South Kensington. Era el inicio de un grupo liderado por el empresario Abel Lusa. Este espacio ha ido evolucionando para hacer convivir los platos tradicionales con creaciones contemporáneas. Su chef ejecutivo, Alberto Criado, es el responsable de firmar esta propuesta y darle el toque para generar "una cocina moderna e innovadora en Londres". Tapas tradicionales, *tapas signature* de Criado (como el ajoblanco con uvas *sféricas*) y platos más potentes (desde una merluza en salsa verde a unas manitas de cerdo ibérico) componen la carta. El precio medio varía de 25 a 65 euros. Existe un menú degustación por 45 libras (57 euros).

Bajo el grupo Cambio de Tercio, se suman otros cuatro locales: Tendido Cero, inaugurado en 2001 bajo una fórmula tapas bar, con una carta de platillos y raciones; Tendi-



Por qué le gusta

"Cambio de Tercio significa, para mí, gastronomía española de calidad", sentencia Manuel Muga, directivo que viaja con frecuencia por temas de trabajo. El vicepresidente de Bodegas Muga, grupo vinícola gestionado en tercera generación con sede central en Haro (La Rioja), opina que el local londinense "es de los pocos sitios que logra representar la cocina española fuera de nuestras fronteras".

Cambio de Tercio

- **Dónde:** 163 Old Brompton Rd. Londres. SW5 0LJ. Tel. +44 20 7244 8970
- **Web:** <http://www.cambiodetercio.co.uk/>
- **Precio medio:** De 25 a 65 euros.
- **Precio medio degustación:** 57 euros.
- **Horario:** No cierra.

do Cuatro, abierto en 2000, con una propuesta que aúna tapas y paellas; C.Tonic, como un Gin & Tonic Bar; y Capote & Toros, que arrancó en 2011 como un bar con oferta de tapas, jamón y vinos de Jerez (tiene 125 referencias de *sherries*). Un apunte: Reino Unido es el mayor consumidor de vinos de jerez. "Con nuestro *sherry bar*, lo apoyamos desde Londres", comentan en Cambio de Tercio.