

Miga Cana, buenas tapas (y cuchareo) en el Mercado de Vallehermoso

Por David 20 octubre, 2021 Sin Comentarios

Cuando nos entran ganas de **tapeo del bueno**, y de **buen ambiente** (ahora que por fin podemos disfrutarlo de nuevo), lo primero que se nos viene a la cabeza es ir a un **mercado a disfrutar**. Y esto fue exactamente lo que hicimos el fin de semana pasado, visitando de nuevo nuestro querido **Mercado de Vallehermoso**, y conociendo la que se ha convertido en la **recomendación de la semana**, una pequeña taberna de mercado llamada **Miga Cana**.



Al frente de la misma están los hermanos **Miguel y Fran Vicente**, ex Quique Dacosta, Martín Berasategui, o Coque (además de TopChef) entre otros, cuya intención está muy clara, y es muy sencilla. Estamos ante una pequeña taberna de mercado sin más pretensiones que las de **dar de comer rico**. Tapeo de mucha calidad (recordemos que les dieron un Solete Repsol a los tres meses de arrancar su andadura), con productos del propio mercado, con **muchas medias raciones** para compartir, y unos pocos pero muy acertados **platos de cuchara**. Ahora que ahora empieza la **temporada del cuchareo**, no se nos ocurría mejor chivatazo.

La tradición y la sencillez van de la mano en una carta donde te vas a encontrar cosas para **Picar**: mejillones, ensaladilla, o boquerones, por ejemplo; **Chacinas de Salamanca**, **Cuchara** (muy atención a esta sección, que es su especialidad), lo que llaman **Temporada**: Croquetas, Lomo de vaca, Perdiz... y el **Dulce Final**, con unos pocos postres. Pues eso, lees la carta y **quieres pedirte «uno de cada»**, pero para simplificarlo ya mismo te contamos lo que pedimos en **Miga Cana**.

Empezamos con unas **Croquetas de jamón ibérico**, muy crujientes y con mucho sabor a jamón.



Después, unos señores **Boquerones en vinagre** (media), también fantásticos, de los mejorcitos que recordamos. No dejes de pedirlos cuando vayas a **Miga Cana**.



Luego, sus **Puerros a la mostaza antigua**, super finos y con un delicado sabor a mostaza.



Y otro hit de la casa, su **Ensaladilla rusa**, con ventresca de bonito.



Y unos **Mejillones con crema de zanahorias en escabeche**. No eran de gran tamaño, pero el sabor del escabeche, de 10.



Pasamos a la sección cuchara, con unas **Fabes asturianas con pichón** (de su vecino, Higinio Gómez).



Y un guiso de **Garbanzos pedrosillanos con langostinos**.



Por último, acabamos en la **Taberna Miga Cana** con uno de sus platos de temporada, que el **chef Fran Vicente** también borda, la **Perdiz de tiro en escabeche**, con sus zanahorias y sus patatas fritas. Al acabar hicimos buen uso del pan (de sus vecinos **Ciento Treinta Grados**), rebañando hasta dejarlo limpio.



De postre, dos. El **Arroz con leche sopleteado**, super denso y contundente, y un merengue con nata y ralladura de limo. Final feliz.



El **Mercado de Vallehermoso** lo lleva petando muchos años, que si Kitchen154, **Tripes**, **Batch**, **Craft19**, **El 2** de Vallehermoso... y ahora ha llegado **Miga Cana** para cubrir a la perfección un hueco que aún no tenía este mercado. Una **taberna de raciones y picoteo de calidad**, a precios muy razonables, con un rollo muy informal, todo para compartir y disfrutar a lo grande. **Producto de calidad**, elaboraciones sencillas y más que efectivas, y poco más (ni falta que hace). El **ticket medio ronda los 25-30 euros por persona**, pidiendo varias cosas y bebiendo buen vino. Apunta, si vas los **finde el ambiente mola mucho**, pero si quieres algo más de tranquilidad, pásate **entre semana por la noche**, que además tienen más espacio al no estar operativos los puestos de abastos.

Calle de Vallehermoso, 36. (Mercado de Vallehermoso).