Tabernas del Volapié. Alegría y Gastronomía del Sur.

Aprieta el calor, pero bajo sus sombrillas y custodiada por un olivo centenario se apresuran para servirme una copa bien fría.

He llegado pronto a la cita y mientras espero a mis compañeras, el cava casi helado y la música de fondo, suave y con aire andaluz, tornan el estrés del viaje en una placentera sensación de happiness.

Me dan permiso para tomar unas fotos y al entrar a la taberna, tengo la sensación de haber aterrizado en el mismísimo Jerez de la frontera.

Una cuidada decoración que recrea de maravilla el ambiente y gusto propios de

la ciudad gaditana, haciendo girar su actividad al rededor del «Colmao» (tienda de ultramarinos) situado en el centro del local.

Estoy en Volapié Banús, una de las primeras 32 tabernas que Ángel María Gutiérrez pusiera en marcha allá por el 2008 y que, en apenas un año, a pesar de comenzar su andadura en plena la crisis, ha alcanzado un éxito rotundo.

Su apuesta por la gastronomía del sur, sumada a un modelo de negocio fácilmente exportable, han conseguido que hoy, acompañado por su sobrino Javier Gutierrez y bajo el sistema de franquiciado; su concepto y sueño de recrear el ambiente de Jerez, con su gusto por la cervecita y el tapeo, aderezados con el sabor y el arte de nuestra tierra, se respire ya casi en la totalidad del territorio español.

La Terraza

Una bebida bien fresquita, acompañada siempre por sus inconfundibles tazas rojas repletas de patatas chips!!!

Detalles del Interior de la Taberna

Optimized by www.ImageOptimizer.net

«El Colmao»

EL COLMAO
GAMBAS DE HUELVA ... €6
PALETILLA DE BELLOTA ... €6
LOMITO DE BELLOTA ... €6
CHICHARRONES DE CHICLANA ... €6
CARNE MECHÁ ... €6
€4
€4
€6
€6
€9

En «El Colmao» prepararán al instante aquello que desees probar o llevarte a casa de sus embutidos y ultramarinos.
Todo ello con una gran sonrisa y mucha simpatía.

No es casualidad pues, que estén a la espera de 5 nuevas aperturas, ni que Volapié aumente su clientela en un 30% durante este verano.
Una cuidada selección de productos de gran calidad, en su mayoría andaluces, junto a una elaboración esmerada en todos sus establecimientos, son las claves de su prosperidad.

Pero es en uno de sus primeros locales, concretamente en el de Puerto Banús, al que llaman el laboratorio, donde se investigan, ensayan y prueban los platos que más tarde trasladan a sus cartas, renovadas con frecuencia, para sorprender siempre al cliente.

Detalle de la carta en el que se pueden apreciar los iconos (cestillas) que indican cuales son los productos disponibles para llevar a casa.

Y aquí estoy yo, de la mano de María Asenjo, para probar esas propuestas, empeñadas en rescatar los sabores de siempre; los guisos de nuestras abuelas, pero con el refinamiento propio de la cocina más actual.

Todo ello a precios aptos para cualquier bolsillo y ofertadas de una forma super original, a través de un Magazin-Menú que te espera en cada mesa y con el que puedes, además de elegir de sus páginas centrales tus bocados favoritos para tomar o llevar, informarte de lo último en gastronomía y turismo Volapié.

Su lema: «Alegría y cervecita fría!!!!!!»

Aquí os dejo una muestra gráfica de cuanto tuvimos ocasión de probar en una jornada de risas, alegría y sabor; mucho sabor.

Abriendo Boca

Hemos terminado ya con las cervecitas y espumosos y nos traen, para acompañar el impresionante tapeo que está a punto de comenzar, sus vinos de la casa; blanco y tinto que maridan de maravilla con cualquiera de sus platos.

Pero en su vinacoteca puedes elegir además, una copa o botella de caldos seleccionados de entre las más prestigiosas denominaciones de origen españolas.

El Menú

Una de sus especialidades

Nos contaba nuestra anfitriona, María Asenjo, que son uno de los bocados favoritos del Chef 2 Estrellas Michelín Dani García y no es de extrañar, porque están deliciosas!!!

El Pan

Presentado en estas bolsitas de papel para preservar el frescor de recién cortado.

Picos de Pan de la Casa

El Marisquito

De Pata Negra y Papelones

Recién cortaditos!!!!!

Chicharrones de Chiclana

Lomito de Bellota

Quesos

El Queso gaditano Payoyo, en diferentes variedades, está muy presente en la carta de Volapié.

Tortas

Mojama con Piriñaca y Crema de Payoyo

Fritos » ven al Sur»

El Chef

A lo largo de nuestra cata, el chef, Alfonso Ferrer, nos iba poniendo al tanto de cuanto probábamos y se interesaba por saber nuestra opinión acerca de las novedades; pues Volapié, renueva su carta cada seis meses y la opinión de sus clientes es fundamental para que sus propuestas sean siempre un acierto.

Alfonso Ferrer Sánchez, Jefe de cocina

Bocatines y Burgers

Esta es una de las nuevas propuestas, aún fuera de carta, que esperamos incluyan pronto, porque están espectaculares.

BURGER
de Rabo de Toro y Queso Payoyo

Esta nueva versión del bocata de calamares nos hizo perder «Er sentío»

Verde que te Quiero…

Vasito de Salmorejo

El Cuchareo

Aun siendo platos más propios del invierno, nos sentaron de maravilla. Era como entrar a comer a casa de la abuela. Si buscas sabores auténticos, de siempre, son

de lo más recomendable.

Los Postres

Con el sabor de lo artesano; honestos. Una delicia.

Cremoso de Chocolate con Almendritas

Flan de Higos al Pedro Ximénez

El Pestiñito de Jerez

Torta "Ines Rosales" con Helado de Queso

Acompañados por un delicioso café con leche

Volatonics y Mojaitos

La fiesta no ha terminado y el equipo se prepara para invitarnos a degustar una selección de Gintonics y Mojitos con nombres de lo más sugerente y servidos con toda la gracia y el salero del mundo.

No he podido resistirme a este «Cádiz Habanero» a base de ron añejo, lima, hierbabuena y azúcar de caña que pone el broche de oro a una nueva experiencia gastronómica que, por suerte, tu también puedes tener en cualquiera de las tabernas del Volapié repartidas por toda España. A qué estás esperando!!!!!!

VOLAPIÉ

Mojaito

Volatonics

Clientes Volapié, Clientes felices

Marcos Sainz, prestigioso arquitecto de MSDesign Arquitectos afincado en Marbella, con un grupo de amigos disfrutando de un rico tapeo en Volapié Banús; su Taberna favorita.

La Anfitriona

María Asenjo de Oakpower, Una gran comunicadora y anfitriona excelente.

Las Bloggers

Con María, aplicadísimas estudiándonos la carta.

Con Flores y abanico; de lo más andaluzas!!!!

El obligado Selfie con María y Lidia de la O, Paz, Ana María , Mavi, Conchy y una servidora.

Creo que me dejo poco en el tintero, pero para que podáis informaros de los lugares en los que visitar tu Volapié más cercana, aquí tenéis el enlace donde encontraréis detalles de la localización de sus tabernas y podréis incluso descargaros la carta, para ir pensando lo que tomaréis en el mejor y más alegre de los ambientes.

Tabernas del Volapié