UNA CENA DE NAVIDAD PARA TIEMPOS DE CRISIS, por José Manuel Mójica Legarre



Agua Bling h20

Quién más, quién menos, ve acercarse las Navidades haciendo rápidas consultas al billetero para comprar los elementos que presentaremos en la mesa para unas fechas tan señaladas. Es cierto que, sabiendo buscar, se pueden encontrar alimentos a precios asequibles, tengamos en cuenta que el cálculo oficial es que este año, cada español se gastará durante todas las fiestas un promedio de 668 euros, una cena en casa no debería superar los 60 euros por persona. La cena de Navidad más barata que podemos encontrar es en

McDonalds, que con un McFlurry podría llegar a los 9 euros; pero a pesar de la que está cayendo ¿por qué no imaginar una cena “a todo tren”?



Pizza Margo’s

Para escribir este artículo he buscado en todas las tiendas, restaurantes y pubs de todo el mundo los artículos más exclusivos para confeccionar una cena que, independientemente de su valor gastronómico, pueda pasar al libro Guiness de los récords como la más cara de la historia. En base a dieciséis comensales, que me parece una cifra bastante prudente, he confeccionado un menú inolvidable… para quien tenga que pagarlo. Mi propuesta de menú es la siguiente:

- **Cóctel de bienvenida. Para picar, trocitos de pizza.**

Como entrante, canapés de huevas de pescado y vodka helada.

- Colocaremos en el centro de la mesa abulones salteados para que los comensales los consuman con la tortilla que les hemos puesto en el plato.
- Seguiremos con una sopita para calentar el cuerpo.
- Carpacho de pescado.
- Filete con patatas.
- Ensalada de frutas.
- Helado.
- Café.
- Como bebidas, agua, vino tinto, vino blanco, champagne, whisky y coñac.
- Un purito y, para ir picando mientras degustamos las copas, unas trufas de chocolate.
-



Filetes Wagyu de Kobe



Coctel Frawless

Como cena, no está mal y el costo por persona, si lo quieren calcular, no es excesivamente oneroso puesto que buscando en las grandes superficies comerciales, se pueden encontrar todos estos elementos por un precio módico; pero la historia se complica si consumimos estos mismos artículos eligiéndolos entre los mejores del mundo. Se lo demostraré.



Plato de Fugu

Si el cóctel de bienvenida es un Flawless como el que sirven en el “Movida” night club de Londres, confeccionado con cognac, champaña, angostura y copos de oro, nos costaría unos 60.000 euros cada uno; no olviden que necesitamos dieciséis cócteles. Las pizzas, precisamos dos unidades, serán las que venden en el restaurante Margo’s, de La Valetta en Malta, confeccionadas con trufa blanca, y hojas de oro, cuyo precio unitario es de 1.800 euros



Tortilla Parker Meridian

Las huevas de pescado serán, como no podía ser de otra manera, caviar. El elegido es el caviar iraní "Diamant Almas", que viene embotado en latas de oro macizo. Necesitamos un kilogramo cuyo valor en el mercado es de 18.300 euros. A esto añadimos dos botellas de vodka Diva Vodka Premium producido por "Blackwood Distillers of Scotland" cuya botella más cara alcanza los 700.000 euros.

Los abulones, dos por persona, salteados con trufas, los traeremos de Tasmania y su valor de mercado es de 2.800 euros. Necesitamos treinta y dos. La tortilla sobre la que se servirán los abulones, será la que venden en el Hotel Parker Meridien de Nueva York, que lleva langosta y caviar, cuyo precio unitario es de 600 euros; necesitamos dieciséis unidades.



Abulones



Caviar Diamant Almas

Seguiremos con una sopa de nido de golondrina cuyo precio medio es de 60 euros el tazón, y para el carpacho de pescado hemos elegido unos platos de Fugu japonés, salvaje, que cuesta unos 200 euros cada uno, antes de degusta un filete con patatas; pero, eso sí, la carne tiene que ser de buey Wagyu, de Kobe, en Japón. Necesitaremos unos cuatro kilos de carne cuyo precio por kilogramo es de 420 euros. Las patatas, necesitamos dos kilos, serán de la variedad "La Bonette" de Noirmoutier a 600 euros el kilo.



Patatas La Bonette

Llegando a los postres, en la ensalada frutas utilizaremos como ingredients principales sandía y melon. La sandía sera la Dansuke japonesa, criada en muy poca cantidad en la isla de Hokkaido que puede alcanzar los 5.000 euros por unidad, y el melón elegido será un Yubari, también japonés, por el que se pagaron en 2008 casi 29.000 euros por dos piezas, aunque el precio normal puede ser de 800 euros por unidad.



Helado Frrozen Haute Chocolate

El helado será la crema de chocolate que sirven en el restaurante "Serendipity 3", la "Frrozen Haute Chocolate", con dos erres, que cuesta la modesta suma de 18.000 euros cada uno; el café elegido es el Kopi Luwak de Indonesia, cuyos granos son extraídos a medio digerir de los

excrementos de un animal llamado Luwak, Paradoxurus hermaphroditus, y cuyo precio por taza se cifra en 60 euros de media.



Vino Mouton Roschild 1945

Para beber, 6 botellas de agua “Bling H2O” a 600 euros por litro, 3 botellas de vino tinto “Mouton Roschild 1945” a 22.650 euros, 3 botellas de vino blanco Sauternes “Chateau d’Yquem 1811”, 85.000 euros la unidad, 3 botellas de champagne “Dom Perignon Byblos” de 12.000 euros la botella, una botella de whisky “Dalmore Trinitas” de 64 años de edad a 114.500 euros y una botella de cognac “Louis XIII, carafe Baccarat, Rémy Martin” cuyo precio en el Mercado es de 29.080 euros.

Terminar la comida con un buen habano, suponiendo que fumen la mitad de los

comensales, supone seis puros “Cohibas selección



Chateau d’Yquem 1811

expecial” a 400 euros unidad, y para ir picando mientras degustamos el cognac o el whisky, un kilo de trufas de chocolate ‘Madeline Au Truffe’ de Knipschildt Chocolatier, cuyo precio es de 4.500 euros.

Si sumamos todos los elementos utilizados en esta hipotética cena, no habremos gastado 3.295.930 euros, por lo que cada comensal tendría que aportar la “módica cantidad” de 205.995, 63 euros, o lo que es lo mismo, 34.195.273, 75 de las antiguas pesetas.

Puede ser que esta cena sea la más cara

del mundo pero tiene sus ventajas ya que es difícil que se produzca un encontronazo verbal entre los invitados puesto que como decía Oscar Wilde: Después de una buena cena se puede perdonar a cualquiera, incluso a los parientes.



Wisky Dalmore Trinitas

Revista 31