

CABAÑA MARCONI: Una cabaña urbana.

“Me gustaría compartir todo lo que soy y todo lo que me gusta a través de un restaurante”. Esta frase de Marcos Olazábal Janson, propietario de Cabaña Marconi, fue la guía de este proyecto.

Marcos es un amante del alpinismo y del surf. Gracias a estas pasiones y a sus raíces suecas ha entendido la importancia de estar en contacto con la naturaleza y la necesidad de poder refugiarse de ella. Y que ese refugio sea cálido, hogareño. Por eso, una cabaña.

Ese valor a lo que se siente cuando estás en casa, tiene su origen en su madre Maud Sjolander, hija de Gustaf Janson. Tantos años disfrutando de su cocina con una gran chimenea, luces tenues y velas, libros con miles de recetas siempre abiertos, música, mantas y sobre todo de su deliciosa comida. Compartida por muchos y valorada por todos los que se sentaban a su mesa. Querer reproducir y compartir ese sentir hace que Cabaña Marconi huela a hogar.

Las recetas suecas de Maud, heredadas de generaciones anteriores de su familia, han jugado un papel fundamental en la carta. El salmón con salsa de eneldo, que se marina en esta Cabaña con la receta secreta de la abuela Margareta. Su toast skagen, sus albóndigas suecas y el caviar de Kalix, que le encanta. También otros clásicos de Maud como la vichyssoise, la sopa de cebolla, el stroganoff, la fondue con una mezcla especial de quesos o el roast beef. Y sus tejas, tan finas como es posible hacerlas.

En estas fechas, todo el que disfrute de la navidad, también lo hará del árbol que Maud y Marcos han puesto juntos en Cabaña Marconi.

Teléfono de reserva: 916507913

Tarjetas: Visa, Master Card y Amex

Dirección : Camino del cura 233 en El Encinar de los Reyes junto al club deportivo el Encinar.

Disponemos de parking.