

**Alberto Sanz Blanco**

Periodista, analista y crítico gastronómico



Barganzo: el hogar del hummus y la creatividad vegetal

Entre las calles estrechas de Chueca, una cristallera con letras doradas conduce a un espacio donde el aroma a especias y pan recién hecho despierta la curiosidad antes incluso de sentarse a la mesa. En el interior, el foco se desplaza hacia lo esencial: sabores que hablan con naturalidad de mercados, de recetas transmitidas en voz baja y del Mediterráneo más profundo. Su cocina, construida en torno al garbanzo, eleva lo cotidiano hasta convertirlo en un acto de identidad.

El interior de Barganzo respira calma, apenas alterada por el ir y venir de camareros, el ligero bullicio de los comensales y el murmullo de las conversaciones que llenan el espacio de vida. Los tonos cálidos y la decoración herbácea aportan frescor y naturalidad. Las paredes, discretamente salpicadas de detalles en madera clara y vegetación suspendida, evocan la sencillez urbana de Tel Aviv y, al mismo tiempo, la calidez de un hogar. Hay distintos rincones según el momento o la compañía: una barra que también ejerce d

...

[SUSCRÍBETE >](#)

para una conversión completa a PDF |