NANIS BURGER

TAPA OFICIAL · I RUTA DE TAPAS «EL VINO MANDA» · LA FRONTERA 2026

EL BIMBACHITO 7 MARÍAS

El cochino del pastor bimbache y el vino de la viña herreña. Todo es tierra.



FICHA DE LA TAPA

EL BIMBACHITO 7 MARÍAS

ESTABLECIMIENTO	Nanis Burger · Plaza Benito Padrón, La Frontera (El Hierro)
NOMBRE DE LA TAPA	**El Bimbachito 7 Marías**
VINO DEL MARIDAJE	7 Marías · Bodega El Mirador de Adra (La Frontera) · DOP El Hierro · blanco crianza sobre lías
TIPO	Tapa de cocina caliente: bocadillo prensado de cochino negro con papas arrugadas
EL VINO EN LA RECETA	En el marinado del cochino (3 días), en el mojo rojo del bocadillo, en la sal y en el mojo verde de las papas
PRECIO	5 € tapa + copa de vino (IGIC incluido)
EMPLATADO	Laja de cerámica negra con textura de piedra volcánica (sin plástico de un solo uso)

DESCRIPCIÓN

Bocadillo largo de pan tipo brioche, prensado a la plancha y sellado a hierro, relleno de panza de cochino negro marinada tres días en vino 7 Marías, asada lentamente entre 18 y 24 horas y terminada en costra crujiente de gofio. Lleva queso ahumado fundido a la plancha y mojo rojo al 7 Marías. Lo acompañan tres papas arrugadas, abiertas y doradas al horno, con sal y mojo verde al 7 Marías y un crocante de queso herreño curado.

EL NOMBRE

POR QUÉ «EL BIMBACHITO 7 MARÍAS»

- **Bimbache** es el nombre de los primeros pobladores de El Hierro, el pueblo aborigen de la isla. Con él rendimos homenaje a la raíz de todos los herreños.
- **«-ito»** es el cariño con el que se habla en la isla y, a la vez, el tamaño: es una tapa, un bocadillo para probar.
- **7 Marías** es el vino que nos ha asignado la ruta: un blanco de La Frontera de la bodega El Mirador de Adra. Se pone en el nombre porque el plato se cocina con él.
- Se pide fácil y se recuerda: *«Ponme un Bimbachito».*



EL CONCEPTO

EL NOMBRE EXPLICA EL PLATO: TODO ES TIERRA HERREÑA

EL BIMBACHITO · LA TIERRA DEL PASTOR

LO QUE NOS DEJÓ EL BIMBACHE

- **El cochino**, el animal que los bimbaches criaban y hasta consideraban sagrado.
- **El asado lento**: ellos asaban la carne con sal y nosotros la asamos entre 18 y 24 horas.
- **El gofio**, el alimento de la tierra canaria, que aquí es la costra crujiente.
- **El queso**, el oficio del pastor: ahumado en el bocadillo y **herreño curado** en el crocante de las papas.
- **Las papas arrugadas**, de la huerta.
- **El sello a hierro**, la marca que el pastor ponía en lo suyo.

7 MARÍAS · LA TIERRA DE LA VIÑA

LO QUE DA LA VIÑA DE LA FRONTERA

- **Uvas herreñas**: verijadiego, verdello de El Hierro, gual (uval) y baboso.
- **Viticultura heroica**: laderas volcánicas, parcelas pequeñas y trabajo a mano. Por eso el 7 Marías fue **medalla de oro en el Mondial des Vins Extrêmes** (añada 2023).
- **El marinado**: el cochino pasa tres días en el vino.
- **Los mojos al 7 Marías**, rojo y verde.
- **La sal al 7 Marías** de las papas.

El pastor y el viñador: dos oficios de la misma tierra, en un solo bocado.

LA HISTORIA

UN PUEBLO DE PASTORES, UN COCHINO SAGRADO Y UNA TIERRA DE VIÑAS

LOS BIMBACHES

Poblaron El Hierro siglos antes de la conquista. Eran pastores de cabras, ovejas y cochinos. Asaban la carne con sal y la compartían en la *guatatiboa*, su banquete comunitario. En El Julán dejaron Los Letreros, el mayor conjunto de escritura líbico-bereber de Canarias.

EL COCHINO DE LA LLUVIA

Cuentan las crónicas que, cuando la lluvia no llegaba, de la cueva de Asteheyta salía el *Aranfaybo*, un ser con forma de cochino que intercedía para que lloviera. Para los bimbaches, el cochino era alimento y sustento, y también algo sagrado.

LA TIERRA QUE DA VINO

Siglos después, las mismas laderas volcánicas se llenaron de viñas. Hoy La Frontera es el corazón del vino herreño, y el 7 Marías nace de ellas. El Bimbachito 7 Marías junta en un plato la tierra del pastor y la del viñador.

Fuentes: crónica de Abreu Galindo (s. XVII); Cabildo de El Hierro; estudios de la ULL y la ULPGC sobre el pueblo bimbache.

LA CONSTRUCCIÓN · EL BOCADILLO

CAPA A CAPA



- **Pan.** Pan largo tipo brioche, hecho en casa, prensado a la plancha como un panini y **sellado a hierro** con la silueta de la isla y el 7 marcados a fuego.
- **Cochino negro.** Panza de cochino negro **marinada 3 días en vino 7 Marías**, asada al horno a baja temperatura **entre 18 y 24 horas**, enfriada, prensada y cortada en lonchas gruesas.
- **Costra de gofio.** Cada loncha se empana en gofio canario y se fríe **en dos tiempos**: la primera fritura fija la costra y la segunda, a temperatura alta y al momento, la deja crujiente.
- **Queso ahumado**, fundido a la plancha sobre el cochino.
- **Mojo rojo al 7 Marías.** Nuestro mojo rojo lleva el vino en lugar del vinagre.

LA CONSTRUCCIÓN · EL ACOMPAÑANTE

PAPAS ARRUGADAS CON CROCANTE DE QUESO HERREÑO

- **Tres papas arrugadas**, cocidas como manda la tradición canaria, en agua con sal hasta que se arrugan.
- **Abiertas y al horno.** Se abren en cruz, se rompen un poco y se doran al horno, así los bordes quedan crujientes y la piel tostada.
- **Sal al 7 Marías.** La sal se cristaliza con 7 Marías reducido y se seca al horno. La costra de la papa lleva el vino dentro.
- **Mojo verde al 7 Marías** por encima: cilantro, ajo, comino y aceite, con un chorro del vino que pone la acidez.
- **Crocante de queso herreño curado.** Hacemos una galleta fina de queso curado, la partimos y la clavamos en cada papa: textura y un toque herreño más. Es **Queso Herreño**, premiado en varias ediciones del World Cheese Awards (el curado, con oro en 2018).



EL VINO MANDA

7 MARÍAS · EL MIRADOR DE ADRA



BODEGA	El Mirador de Adra · La Frontera, El Hierro
DENOMINACIÓN	DOP El Hierro
TIPO	Blanco crianza sobre lías · 14 % vol.
VARIEDADES	Verijadiego, verdello de El Hierro, gual (uval) y baboso
RECONOCIMIENTO	Medalla de oro, Mondial des Vins Extrêmes (añada 2023)

POR QUÉ MARIDA

- La **acidez** de las uvas herreñas limpia la grasa de la panza y el crujiente del gofio.
- La **crianza sobre lías** le da volumen y notas de pan tostado, que conversan con el brioche y el gofio.
- Su **frescura** equilibra el ahumado del queso y el picante suave del mojo.



EL VINO EN LA RECETA

EL 7 MARÍAS ESTÁ EN CADA PARTE DEL PLATO

1

EN EL COCHINO

Tres días de marinado en 7 Marías antes del asado lento. El vino perfuma y ablanda la panza.

2

EN EL MOJO ROJO

El vino sustituye al vinagre y une el cochino con la copa.

3

EN LAS PAPAS

La sal se cristaliza con el vino y el mojo verde lleva un chorro de 7 Marías.

4

EN LA COPA

El maridaje: lo crujiente y lo graso del cochino piden la frescura del blanco.

«El pastor bimbache nos dejó el cochino y la viña de La Frontera nos da el vino. En el Bimbachito 7 Marías se cocinan juntos.»

ELABORACIÓN

CINCO DÍAS DE TRABAJO PARA DOS MINUTOS DE SERVICIO

DÍAS 1-3

Marinado de la panza de cochino negro en vino 7 Marías.

DÍA 4

Asado al horno a baja temperatura, entre 18 y 24 horas.

DÍA 5

Enfriado y prensado. Se corta en lonchas, se empana en gofio y se hace la primera fritura. Se preparan la sal, los mojos al 7 Marías y el crocante de queso.

CADA DÍA

Pan brioche horneado en casa. Papas arrugadas, abiertas y doradas al horno.

EN SERVICIO

Segunda fritura a alta temperatura, queso a la plancha, pan prensado y sellado a hierro, montaje y papas con mojo verde y crocante.

Toda la elaboración larga se hace antes del servicio. Al momento solo se fríe, se plancha y se monta, para servir rápido y siempre igual durante los siete días de la ruta.





EMPLATADO

SOBRE LA LAJA NEGRA

El Bimbachito se sirve entero sobre una **laja de cerámica negra** con textura de piedra volcánica, con el queso y el mojo rojo chorreando. A su lado, en la misma laja, van las tres papas abiertas con mojo verde y su crocante de queso herreño clavado, con escamas de sal. Lo acompaña la copa de 7 Marías. Todos los materiales son reutilizables: no hay plástico de un solo uso.

IDENTIDAD

SELLADO A HIERRO



En El Hierro, marcar a hierro era firmar lo propio: el pastor marcaba su ganado y el artesano su trabajo. Cada Bimbachito sale de la plancha con **la silueta de El Hierro y el 7 marcados a fuego** en el pan: la isla y el vino, firmados a mano. Es nuestra garantía de que está hecho en casa.

Paleta: la laja volcánica, el dorado del brioche, el mojo rojo, el mojo verde y la sal.

GALERÍA

EL BIMBACHITO 7 MARÍAS









PRODUCTO CANARIO

LO QUE LLEVA Y DE DÓNDE VIENE

VINO 7 MARÍAS	Bodega El Mirador de Adra, La Frontera · DOP El Hierro. Va en el marinado, los mojos, la sal y la copa.
COCHINO NEGRO	Panza de cochino negro canario, raza autóctona de las islas.
GOFIO	Gofio canario, la harina tostada de las islas, para la costra crujiente.
QUESO AHUMADO	Queso ahumado de las islas, fundido a la plancha.
QUESO HERREÑO CURADO	Queso Herreño, premiado en varias ediciones del World Cheese Awards (curado: oro en 2018). Crocante de las papas.
PAPAS	Papas arrugadas a la manera canaria, rotas y doradas al horno.
MOJOS	Rojo y verde, hechos en casa con 7 Marías.
PAN	Brioche largo de elaboración propia, como todo el pan de Nanis Burger.

EN LA MESA

ASÍ LO PRESENTAMOS AL CLIENTE

LO QUE DICE EL CAMARERO (20 SEGUNDOS)

«Esto es el Bimbachito 7 Marías. Lleva el nombre de los bimbaches, los primeros herreños, pastores para quienes el cochino era sagrado. Es panza de cochino negro marinada tres días en 7 Marías, asada lento casi un día entero y con costra de gofio, en pan brioche sellado a hierro, con queso ahumado y mojo rojo al vino. Las papas llevan mojo verde al 7 Marías y un crocante de queso herreño curado, premiado en el Mundial de Quesos. Y en la copa, el mismo vino, de aquí, de La Frontera. ¡Buen provecho!»

ALÉRGENOS

- **Gluten:** pan brioche, empanado (y el gofio, según su mezcla).
- **Huevo:** pan brioche y empanado.
- **Lácteos:** quesos y pan brioche.
- **Sulfitos:** vino 7 Marías (en la receta y en la copa).

La información de alérgenos está disponible en el local y se confirma con la ficha de cada proveedor.

QUIÉNES SOMOS

NANIS BURGER, LA FRONTERA

- Somos un restaurante familiar en la Plaza Benito Padrón. Nuestro lema es **«Comida rápida hecha lentamente»**: hacemos en casa los panes, las carnes, los marinados y las salsas.
- En 2019 ganamos esta ruta con la **Herreña Burger** (cochino a baja temperatura, salsa de higo y crocante de queso herreño). Desde entonces es una de las favoritas de nuestra carta.
- Queremos que la ruta sirva para crear platos que se queden: **después de la ruta, el Bimbachito se quedará en nuestra carta** para que los vecinos y los visitantes de La Frontera puedan seguir disfrutándolo.



GRACIAS

EL BIMBACHITO
7 MARÍAS

La tierra del pastor y la de la viña, en un bocado. Os esperamos del 16 al 22 de noviembre en Nanis Burger.

NANIS BURGER

