

El desembarco de nombradía

Los fogones de la Ciudad Condal están al rojo vivo. No cesa el reguero de aperturas y hay varios proyectos en marcha. Tras la invasión gastronómica, chefs de renombre.



Nadie se la juega. Abrir un modesto local de tapas o un fastuoso restaurante sólo es rentable si detrás hay un cocinero consagrado. En un año escaso, *Carles Gaig*, *Xavier Pellicer*, *Fermí Puig*, *Sergi Arola*, *Albert Raurich*, los hermanos *Torres*, *Sergi de Meià*, *Carles Abellán*, *Ángel Pascual*, *Jordi Narro*, *Joan Piqué*, en la terna nacional, *Ian Chalermkittichai*, *Jean-Georges Vongerichten*, *Takeshi Somekawa*, en la internacional, dirigen o asesoran locales de nuevo cuño. Pero la oleada sigue: *Carme Ruscalleda*, *Ramon Freixa* y *Nando Jubany*, se barajan como posibles candidatos a ocupar plaza en Barcelona. Mientras, avanzan las obras del que probablemente sea el restaurante asiático más espectacular de Europa -jardín tropical, cocoteros procedentes de Tailandia, lago artificial, salón-palafito... En otoño podremos escribir sobre la ambientación y la cocina asiática, ambos a cargo de *Ly Leap* (chef-propietario de *Indochine*):

El imperio de la tapa

A *Carles Abellán*, (cocinero del *Talaia*, la primera incursión de los *bullinianos* en Barcelona, y de *La Hacienda Benazuza*), hay que atribuirle el mérito de implantar los bocaditos de autor en una ciudad renuente al tapeo. En *Comerç 24* demostró que con una sucesión de tapas se podía componer un festival gastronómico. El huevo kinder, la sopa de atún dashi y wasabi o el salmorejo con gamba de playa, han devenido en clásicos.

El segundo impacto tapero lo provocó *Albert Adrià* con *Inopia*, sencillo bar de tapas que reconcilia los paladares urbanos con la ensaladilla rusa, las patatas bravas, el pescadito frito, las croquetas de jamón, la tortilla de patatas, los callos con garbanzos... Ya ha pasado el impacto mediático y sigue llenando. *Abellán* inauguró *Tapaç 24* (Diputación, 269), pegado al Pº de Gracia, y raro es el día que a la hora de comer no haya gente esperando turno a la puerta. De 8 de la mañana a las 12 de la noche, sesión continua de

Chefs de prestigio, como Albert Adrià y Carles Abellán, miman la tapa en pequeños locales

bocatas (de requesón y anchoas, de manteca colorá, de sardinas en aceite), bikinis (jamón con mozarella y trufa, de espárragos al pesto), huevos fritos con butifarra de perol, con chanquetes, con chorizo fresco, con panceta ibérica, estrellados con patatas, tortillas de bacalao, de alcachofas y jamón... Un poemario completo dedicado a la auténtica tapa. Para enero *Abellán* abrirá otro *Tapaç* (Aribau, 125), y en marzo cogerá las riendas del restaurado *Velódromo* (Muntaner, 213). *Fast Good* (Balmes, 127), entre la tapa y el menú, es la alternativa del maestro *Adrià*, en colaboración con la cadena hotelera



©Maribel Ruiz de Erenchun.

Fachada de 2 Palillos, ubicado en el hotel Casa Camper.

NH, al trepidante ritmo urbano. Comer rápido y gustoso es posible. En el local barcelonés el chef *Esteban Jáuregui*, de la factoría *bulliniana*, controla que así sea. Dos Palillos, en el hotel Casa Camper, es la última, al menos mientras se elabora este reportaje, aportación al imperio de la tapa, también la más singular. Con el nombre -palillos patrios para pinchar tapas, palillos nipones para comer-

Takeshi Somekawa, Albert Raurich y Tamae Imachi, equipo de 2 Palillos.



©Maribel Ruiz de Erenchun.

Con los tiempos que corren, abrir un modesto local de tapas o un fastuoso restaurante solo es rentable si detrás hay un cocinero consagrado

intenciones de la pareja *Raurich-Imachi*, chef catalán y sumiller japonesa. El interiorismo provocador de *Jordi Tió* y *Fernando Amat* mezcla la vulgaridad del bareto de barrio con la elegante sobriedad nipona como anticipo a la fusión hispano-nipona de la propuesta gastronómica. Verduras al wok, won ton de carne de cerdo, onsen tamago, huevo cocido a baja temperatura, rollitos de pollo con cilantro y pomelo... Larga y enjundiosa oferta surgida del mano a mano entre *Takeshi Somekawa* y *Albert Raurich* (jefe de cocina de *El Bulli* 1998-2007). Como seña de identidad, *Raurich* exhibe la chaquetilla usada en *Cala Monjoi* firmada por todo el equipo.

El restaurante *Murmuri* (ubicado en el hotel homónimo), asesorado por el cocinero tailandés *Ian Chalermkittichai*, propietario de varios restaurantes en Manhattan, abrió en olor de multitud. La imposibilidad de conseguir mesa de un día para otro excitó la curiosidad del respetable. Hoy reina la calma y es posible, recomendable, entrar en el santuario tailandés, de cuidado interiorismo en las formas, tonos granate y negro, donde *Kelly Hoppen* ha dejado su firma. El menú, largo y estrecho, permite descubrir la potencia y sensualidad de la cocina asiática.



Detalle del interior de Murmuri.



©Carles Allende.

ca. Por esa razón están de más algunos platillos adaptados en exceso a los gustos occidentales. Merece más de una visita. (Unos 80 € con bebida).

El peso de la tradición

Canelones de la abuela María, xató de Vilanova, buñuelos de bacalao, patatas bravas, lentejas estofadas, atún fresco a la plancha con escalibada... Vuelve por sus fueros la cocina tradicional catalana en la **Fonda Gaig**, con *Carles Gaig* recordando los platos que hicieron célebres sus antepasados en la primigenia fonda **Gaig** abierta en 1869. Es el triunfo de la cocina tradicional catalana, de diario y de fiesta. *Gaig* ha logrado algo que

Carles Gaig vuelve a la cocina tradicional homenajando las recetas que hicieron célebres a sus antepasados

parecía perdido, reunir a tres y hasta cuatro generaciones alrededor de la misma mesa, como si estuvieran en casa. El servicio profesional y diligente bajo la atenta mirada de *Fina*, la notable bodega y los precios moderados, son alicientes a tener en cuenta.

Interior del restaurante Fonda Gaig.

Fermí Puig, que oficia en el elegante **Drolma** (en el hotel **Majestic**), sigue los pasos de *Gaig*; está a punto de abrir restaurante de cocina tradicional catalana en el céntrico Pasaje de la Concepción, entre Paseo de Gracia y Rambla de Cataluña, compartiendo vecindad con **El Tragaluz** y **El Japonés**.

Brown 33, 500 m², abajo, restaurante, con inmensos ventanales al P^o de Gracia; arriba, espacio para la sobremesa, cigarrillo incluido. En esta embajada de la cocina italiana reciben con cócteles -el Dry Martini de Tanqueray y Noilly Prat,

Brown 33 se abre al Paseo de Gracia a través de enormes ventanales.



©Carles Allende.

Carlos Gaig.



Interior del restaurante Brown 33.

correcto-, y trabajan con mucho rigor, cuidando la materia prima (la burrata llega de Nápoles dos veces por semana, la pasta y los panecillos son de elaboración propia), platos sencillos como los spaguetti al pesto verde y rojo (7,20 €), o los macarrones gratinados con cebolla, tomate y salchicha italiana (7,30 €), que recobran aquí la dignidad perdida. El risotto de boletus con mozzarella ahumada (13,50 €), o el cordero asado al tomillo, miel y limón (14,00 €), impecables. También hay pizzas, clásicas o atrevidas, y notoria carta de vinos, con predominio de los italianos. Lo más sorprendente de este elegante local, todo en marrón y negro, muy conforta-

ble, generoso en la distribución del espacio donde el metro cuadrado alcanza cifras impronunciables, es la moderación de los precios.

De la abundancia a la contención, a la minúscula cocina de Embat, donde *Fidel Puig* y *Santi Rebés* (ambos proceden del

Espai Sucre) velan por la tradición catalana con la sabiduría y humildad de los grandes. A sus canelones de pollo les han dedicado ríos de tinta, a las manitas de cerdo, al arroz cremoso de setas... En la sociedad entra *Cristina Torras*, jefa de sala y sumiller. No hay lujos, pero sí excelentes platos a precios asequibles. (Menú mediodía, 20 €).

Brown 33
sorprende con sus 500 m²,
su amplia oferta de
genuina cocina italiana y
sus precios moderados

En la cumbre

Àbac ya está en el Tibidabo, a los pies de la montaña. Ahora se llama hotel restaurante Àbac, 15 suites lo corroboran. Dejó los efluvios del Born con honores y sin nostalgia para instalarse en un entorno que parece diseñado ex profeso para



©Jerome Chapman

El nuevo restaurante Ábac, ubicado en el hotel homónimo.

ensalzar la cocina de *Xavier Pellicer*. Llegó a Barcelona en el 2000 tras larga estancia como jefe de cocina en *Can Fabes*, feudo de *Santamaría*, y enseguida demostró por qué el maestro le tenía en tan alta estima. *Pellicer* es sensato y audaz, tradicional e innovador, con el justo toque de locura para enamorar al comensal. Entrega total, sin condiciones, a este magnífico chef (8,50/10 Guía Gourmetour 2008/09, en el anterior emplazamiento). Entre sus especialidades: vieiras con caviar, lima y hierbas, foie-gras al vapor de bambú, esturión con papada y pesto... Menú degustación, 96 €.

Los barceloneses se resisten a cruzar la inexistente línea que les separa de Hospitalet de Llobregat, justo donde arranca la Gran Vía de Las

Xavier Pellicer traslada su Ábac a los pies del Tibidabo y estrena hotel de lujo con 15 suites

Cortes Catalanas. Es una barrera mental, más que física, pero ahí continúa, frenando el paso. En esa frontera abrió Nucló, al que el arquitecto japonés *Toyo Ito*

ha convertido en icono de la Fira de Barcelona. Agua, luz natural y formas suaves, sin aristas, parecen proteger al comensal de la ruidosa agresividad exterior. Muy apropiado para recobrar fuerzas tras el fragor de una feria. *Jordi Narro* (formado con *Adrià*, *Santamaría*, *Roca* y *Neichel*), es fiel a la cocina tradicional catalano-francesa, respetuoso con el producto, prudente

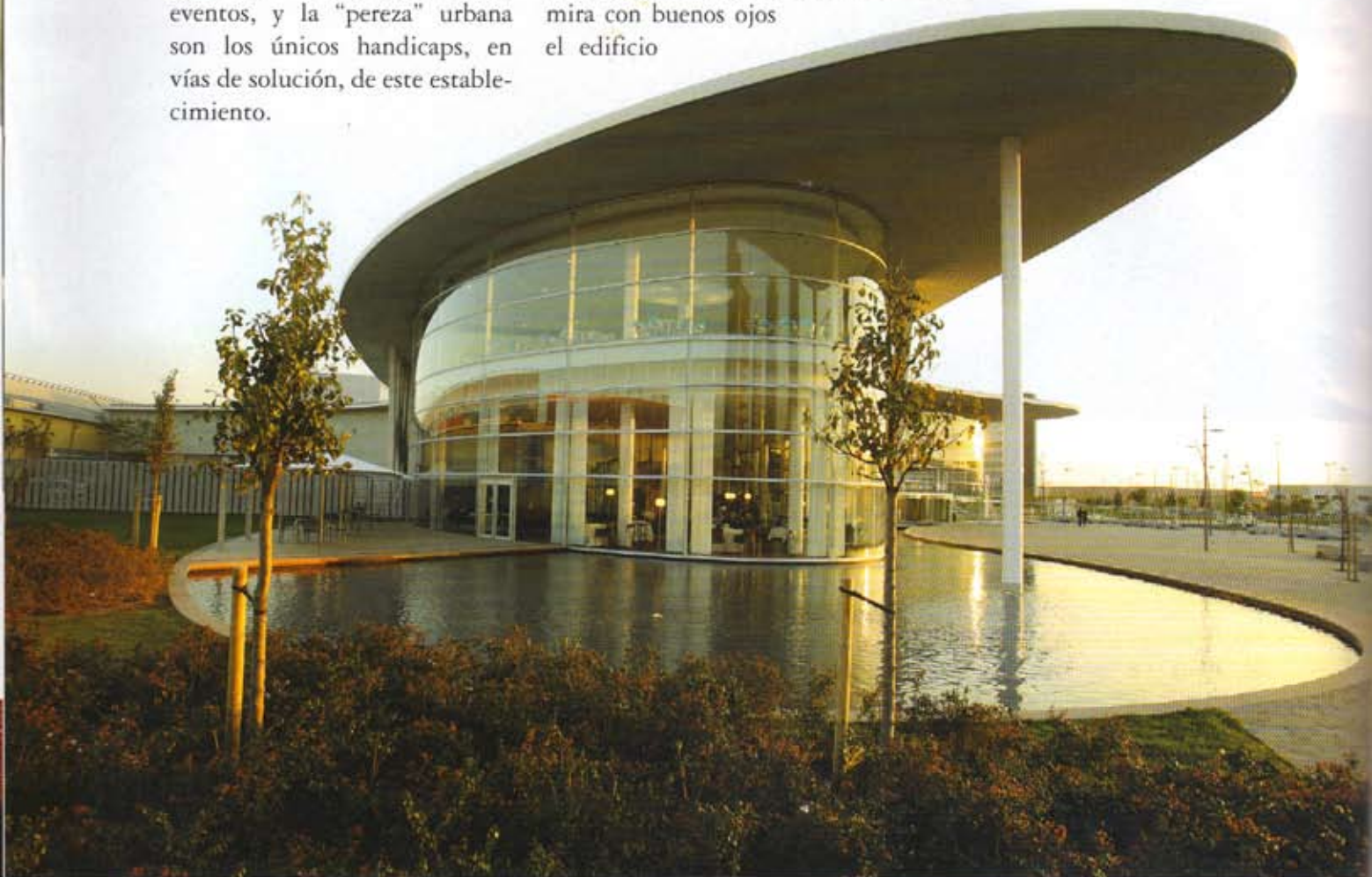
Salmonetes con pil pil de tallarines, de Nucló.



en las combinaciones. La puesta en escena es espléndida, destacada bodega con alrededor de 200 referencias y servicio muy profesional. Menú degustación: 67 €. Los horarios irregulares, ajustados a la celebración de eventos, y la "pereza" urbana son los únicos handicaps, en vías de solución, de este establecimiento.

Nuevos hoteles de lujo: las obras del **W Barcelona**, de *Ricardo Bofill*, que planta cara al mar en la bocana del puerto, avanzan a buen ritmo, el suntuoso **Mandarín Oriental** del Paseo de Gracia, la cadena **Marriott** mira con buenos ojos el edificio

Winterthur de la plaza Francesc Macià... Todos tendrán restaurantes gastronómicos dirigidos por chefs del equipo nacional. Los fogones de Barcelona siguen al rojo vivo. □



Exterior del restaurante Nucló, recién llegado a la Fira de Barcelona.

Inopia

Tamarit, 104
Tel.: 934 245 231

Dos Palillos

Elisabets, 9
Tel.: 933 040 513
www.dospalillos.com

Murmuri

Rambla Catalunya, 104
Tel.: 935 500 600
www.murmuri.com

Fonda Gaig

Córcega, 200
Tel.: 934 532 020
www.fondagaig.com

Brown 33

Pº de Gracia, 33
Tel.: 934 675 247
www.brown33.com

Embat

Mallorca, 304
Tel.: 934 580 855

Àbac

Av. Tibidabo, 1
Tel.: 933 196 600
www.restaurantabac.com

Nucló

Av. Juan Carlos I, 58
Hospitalet de Llobregat
Tel.: 932 334 989
www.nuclorestaurant.com