



UN EQUIPO JOVEN.  
ALBERT RAURICH,  
CHEF DEL RESTAURANTE, RODEADO DE  
SUS COLABORADORES.

## EL RESTAURANTE DE LA SEMANA

Lo del nombre viene por la asociación entre los palillos orientales (de origen chino) y esos más nuestros, los del aperitivo clásico. Albert Raurich, jefe de cocina de *El Bulli* durante los siete últimos años, juega con ambos conceptos de forma abstracta en su nuevo local, situado en el hotel Casa Camper, muy cerca del MACBA, en pleno Raval barcelonés. Cocina oriental auténtica, de verdad, sin fusión ni confusión, pero explicada a partir de tapitas. Entrada de bar cutre y, dentro, comedor con barra rodeando la cocina en una atmósfera de estallante diseño firmado Fernando Amat. Albert Raurich, Tamae Imachi (su mujer) y Takeshi (jefe de cocina). *Dos palillos*, efectivamente, como alegoría del tránsito entre Asia y España que se recrea en el restaurante. Cuenta con todo el cariño y apoyo de Ferran, naturalmente, que sólo le aconsejó a Albert usar *producto 10*. Así lo ha hecho: materia prima de ovación cerrada; y recetas tradicionales y formato *dim sum* (picar entre comidas), absolutamente popular en Asia. A pesar de la atmósfera asiática que se respira en la barra, donde se asiste en *clois up* a todas las elaboraciones, el punto *bulliniano* fluye inadvertidamente en el rigor de las manos, de los gestos... En la impecable cervicita (mipona) inicial, servida en barro enfriado a -30°. Detalles todos que delatan una forma de hacer buscando siempre el límite último en la exigencia. Pero el desfile de maravillas se abre de forma sencilla, recordándonos que «un viaje de 1.000 leguas comienza en donde están tus pies», en aforismo de Lao Tse. Frutos secos a la japonesa y un delicioso *tsukemono* de pepino y berenjena. Papilas excitadas.

## DOS PALILLOS

### LA COCINA DE LAS MARAVILLAS

POR XAVIER AGULLÓ

Cerebro despierto. Won-ton fritos, esos delicados ravioli, en este caso con cerdo, cebolla y col china, que nos disparan al etéreo universo de los crujientes angelicales. Ya no abandonaremos las incógnitas geográficas oníricas inducidas por la sensibilidad de Raurich... Delicada ensalada de nabo, coliflor y sardinas con vinagre de arroz y *dashi*. Leves, frescos, casi soñados rollos vietnamitas, con pollo de corral. Hígado de rape, sangrado durante 12 horas, macerado en sake y jengibre. Huevo a baja temperatura con soja y *dashi*. Navajas *thai*, de espectacular textura, con su agua, curry rojo y jengibre. Ostrón con sake. Explosivo *cherry* en sutil tempura. Evanescentes *dumpling* de verduras al vapor. *Tonaki* de toro deconstruido. Brutal, mórbido pan chino relleno de carne de cerdo al grill. Empanadilla de carne. Wok de verduras: color, sabor, texturas hasta perder el norte. Yakitori de pollo de corral. Sensual flan de mango y coco. Helado de té *matcha*. «El Sabio cuida del vientre, y no del ojo. Prefiere lo que está dentro a lo que está afuera». Lao Tse.



ELISABETS, 9, CASA CAMPER (BARCELONA) |  
☎ 93 304 0513 | CIERRA DOMINGOS,  
LUNES Y MEDIODÍAS DE MARTES  
Y MIÉRCOLES | 45-60 €

COCINA... SOBRESALIENTE  
SERVICIO... NOTABLE  
BOBOSA... NOTABLE  
DECORACIÓN/AMBIENTE... SOBRESALIENTE

● CALIFICACIÓN GLOBAL 17/20



### EL DETALLE LA CULTURA DEL TÉ Y EL SAKE

Además de una carta de vinos donde mandan la modernidad y la pedagogía, en *Dos Palillos* se apuesta por los té y los sakes. Entre los primeros destacan los verdes sin fermentar, el blanco de breve fermentación, el *oolong* (semi fermentado), el famoso *Pu-erh* y el *Yunnan black*.

Todos de la cosecha de primavera de 2007. El sake, bebida fermentada de arroz, agua pura y la enzima *koji-kin*, está presente con cinco posibilidades, todas elaboradas en el año y de gran sofisticación. Se pueden tomar fríos o ligeramente calientes, a unos 40°.

● Prohibido fumar ● Restaurante con zona de fumadores ● Permitido fumar