



El chef Raurich en Dos Palillos. A la dcha.: Dumpling al vapor de verduras y Onsen tarnago.



## Camper para comer

Albert Raurich muestra en el bar de tapas asiáticas Dos Palillos sus poderes como antiguo jefe de cocina de El Bulli.

Ya merecía un homenaje el palillo como tal. Ese utensilio tan familiar para españoles y asiáticos, aunque en nuestro país sean y se utilicen de maneras diferentes. Lo que importa es que comparten nombre, material y uso gastronómico. Sin los palillos no podríamos acercar las succulencias a nuestra bocas, ni la rutilante y tradicional *gilda*, de anchoa y guindilla, ni el asiático y sutil *dim sum*, de gamba y verduritas. Los palillos son todo un referente gastronómico en España y Asia. Y para Albert Raurich, su nueva casa. Hasta 2007, fue jefe de cocina del mítico templo El Bulli, que dejó tras nueve años para iniciar esta original propuesta. Ubicado en el barrio del Raval barcelonés, donde las etnias, culturas y comidas se funden, Dos Palillos en Casa Camper ofrece un concepto original: sumar una barra típica de bar español y otra completamente oriental. La culinaria, siempre asiática, está compuesta por 25 tapas diferentes y cinco postres. Té, cervezas, sakes y vinos copan la oferta bebestible. El interiorismo, provocador y fascinante, lo firma Fernando Amat, de Vinçon, y la filosofía y el concepto, Raurich, con dos manos derechas orientales (una sumiller y un cocinero japoneses). Recomendamos especialmente el hígado de rape, interpretación marina del *foie gras*, excelente y de textura inolvidable, y los *dumplings* al vapor de verduras, una recreación hortelana total de los famosos *dim-sum*. Y si se quiere apreciar la alta calidad que puede encerrarse dentro de un rollito de primavera, hay que acercarse a probar los vietnamitas. ¡Nada que ver! (Dos Palillos en Casa Camper. Elisabets, 9, Barcelona. Cierro del 4 al 25 de agosto. Más inf.: [dospalillos.com](http://dospalillos.com)) POR PAZ IVISON

FOTOS: D.R.

## Joan Miró, al plato

Tras el éxito del menú dedicado a Amedeo Modigliani, el restaurante Paradís Museo Thyssen, en el centro de arte capitalino, sorprende hasta septiembre con *Miró Tierra*, su propuesta para cenas. Ideada también por Paz Ivison (Premio Nacional de Gastronomía y colaboradora de estas páginas) y realizada por el cocinero José Carlos González, se inspira en la personalidad, obra y vida del artista catalán, a quien se le dedica una exposición en esas fechas. De esta forma, sutilmente, se interrelaciona arte, cultura y gastronomía, para convertir el restaurante en una prolongación del museo. Original y succulento: (Paseo del Prado, 8, Madrid; tel. 914 29 27 32. Precio: 90 euros, vino y aperitivos incluidos.)



Pintura (1936), de Joan Miró.

**SIN PREOCUPACIONES  
SIN ESTRÉS**

**CUADERNOS DE VACACIONES**



Este verano puedes relajarte mientras tus hijos se divierten refrescando lo aprendido.  
**Padres tranquilos, verano SM.**



[www.toveranosadivertido.grupo-sm.com](http://www.toveranosadivertido.grupo-sm.com)