

# Bar ibérico y barra nipona

DOS PALILLOS, cocina asiática de sensaciones intensas en Barcelona

**6,5** Elisabets, 9, Barcelona. Teléfono 933 04 05 13. Cierro domingo y lunes todo el día; martes y miércoles, a mediodía. Precio medio por persona, entre 30 y 40 euros. Hígado de rape japonés, 9,50 euros. Rollitos vietnamitas, 5,50 euros. Wok' de verduras tiernas, 7,50 euros. Flan de mango, 2,50 euros.

Cocina	7	Aseos	5,5
Café	6	Ambiente	6
Tés	8,5	Servicio	7
Bodega	6	Postres	7

JOSÉ CARLOS CAPEL

Todo lo que rodea a este nuevo local desconcierta a primera vista. De entrada, sorprende que Albert Raurich, que durante 10 años ejerció como jefe de cocina de El Bulli, se haya desmarcado de la cocina creativa para inaugurar en Barcelona una barra de tapas asiáticas con el apoyo de su esposa, la *sumiller* japonesa Tamae Imachi. No se entiende tampoco que para acceder al comedor oriental haya que franquear un diminuto bar de estética trasnochada, *typical spanish*, con un desolador suelo de terrazo, televisión encendida y cubiletes repletos de mondadientes. Y para colmo, que la instalación ocupe los bajos del hotel Casa Camper, donde priva el diseño y un sentido avanzado del hospedaje.

Montaje provocador que Raurich justifica con sólidos argumentos. "En Asia y España —asegura— se utilizan palillos. Los orientales, a modo de pinzas para ingerir porciones de alimentos; en nuestro país, para picar en los bares". Utensilios que, según su criterio, "vinculan dos culturas gastronómicas, porque tapear no es sólo una forma de comer, sino una filosofía de vida".

Con semejante respaldo argumental, Raurich y el nipón Takeshi Somekawa afrontan la aventura de elaborar aperitivos fríos y calientes, incluidos los famosos *dim sum* chinos (miniempanadillas al vapor), rollitos de verduras, platos en *wok* y varias tempuras. Propuestas en apariencia convencionales que se elaboran con enorme rigor técnico sin re-



Barra del restaurante barcelonés Dos Palillos. Abajo, navajas estilo *thai* (con curry rojo, lima, kófir y algas frescas).

LOU DATEN

## CARNES Y VERDURAS ECOLÓGICAS

DOS PALILLOS se basa en una fórmula mixta que fusiona un bar ibérico de estética *kitsch* con una barra nipona de diseño. Un lugar a cuyo alrededor los clientes toman acomodo para degustar tapas exóticas mientras disfrutan del espectáculo de la cocina en directo, de un *show-cooking* de diversión garantizada donde los cocineros desempeñan a su vez el papel de camareros y el servicio de sala trabaja por detrás de los comensales sirviendo bebidas o recogiendo platos.

Es encomiable la preocupación de Raurich por abastecerse de carnes y verduras ecológicas. Como afirma el observador Philippe Regol,



por primera vez en España un restaurante asiático garantiza la trazabilidad de sus productos.

Paso a paso, la carta da un repaso a casi todas las técnicas orientales: platos fríos, fritos, salteados en *wok*, cocciones al vapor, en parrilla o a la plancha.

nunciar a respaldos de originalidad inesperados. Aun así, a las pocas semanas de su inauguración se aprecian los balbuceos propios de todo rodaje, la sensación de que sus refinadas especialidades todavía no han alcanzado el nivel que lograrán en el futuro.

Resulta muy fragante el rollito vietnamita de pollo de payés con cilantro, albahaca y pomelo; más que refrescante el *sunomomo* de verduras y pescados con sardinas, zanahoria, coliflor y bonito seco, y bastante agradables las navajas estilo *thai*, con lima, kófir,

Son mediocres los *dumplings* (empanadillas chinas) de fécula de patata, rellenos de setas *shitakes* y hojas de *pack choi*; sabrosos los *won ton* (raviolis fritos) de carne de cerdo y verduras, y particularmente curioso el *ansen tamago* (huevo cocido a baja temperatura: 25 minutos a 63 grados) con caldo *dashi*, una técnica de la cocina de vanguardia española copiada del hábito de cocer huevos en las aguas termales niponas mientras se tomaban baños.

Es mejorable el hígado de rape al estilo nipón; no convence la piel de pollo crujiente con obleas, demasiado grasienta, y entusiasman las *gyozas* (empanadillas crujientes niponas), así como el *wok* de verduras tiernas.

*curry rojo* y algas frescas. Cocina de sensaciones intensas en la que la acidez y las notas picantes se suman a las fragancias de múltiples hierbas, y se refuerzan con tres salsas de mesa de gusto incisivo que los clientes utilizan a su antojo para rociar bocaditos.

POR MENOS DE 30 EUROS

Cursos y platos al día