



De izquierda a derecha, Albert Raurich, Tamae Imachi y Takeshi Somekawa

Dos Palillos

El término cantonés *dim sum* puede traducirse como pequeños bocados. Suelen servirse para picar entre horas y son el equivalente a lo que en estas latitudes conocemos como tapas y acostumbramos a llevarnos a la boca con la ayuda de un palillo. De ahí el nombre del restaurante que acaba de abrir Albert Raurich: Dos Palillos, los que unen la tradición asiática y española. Un establecimiento dividido en dos ambientes de contraste radical, con interiorismo de Fernando Amat y grafismo de America Sanchez: se entra por el bar, de lo más auténtico, con terrazo, banderines, tele encendida y mondadientes. Una cortinilla metálica separa esta zona de la sofisticada barra oriental en la que trabaja una docena de personas con la precisión de un tres estrellas. No en vano durante los últimos diez años Raurich ha sido jefe de cocina de El Bulli. Y una década es demasiado tiempo para poderse sacar de encima la obsesión por el rigor y la autoexigencia. También el trabajo impecable es un principio fundamental para su esposa, la sumiller japonesa Tamae Imachi—dos años en el equipo de Adrià—, y para el responsable de la cocina, Takeshi Somekawa. Deliciosos bocados rellenos de carne, ensalada con sardinas, hígado de rape macerado con sake y jengibre y hervido al vapor, huevo cocido a baja temperatura en un caldo delicado y refrescante, deliciosas navajas thai, tortitas de trigo y sésamo que el propio comensal rellena con pollo crujiente, impecable tempura de berenjena con miso blanco y negro, el dumpling transparente con espinacas... apuntalen un codo en esta barra antes de que sea imposible hacerse un hueco en ella. **Cristina Jolonch**

Cocina purista

En Dos Palillos no se hace fusión sino cocina purista. Las técnicas de cocción, la forma rigurosa de elaborar las salsas, las masas de esos *dim sum* que ellos mismos preparan y hornean... Cocina asiática con sólo unos toques personales. Detrás, por supuesto, una curiosidad infinita, muchos viajes para aprender in situ, infinidad de lecturas y mucha sabiduría de alta cocina creativa.

Barcelona Elisabets, 9. Tel.: 933-040-513. **Precio aproximado** Carta: 30 €. Menú: 45 y 60 €.

Vacuno con casta

Que los pecados de la carne no son tales es la conclusión a la que se llega a base de ejercitar el sentido común y mediante acopio de información y cultura. Con permiso de la dietética, el carnívoro que llevamos dentro merece lo mejor para satisfacer su instinto. Y a esta línea se acoge el producto surgido del valle del Esla (León), donde se produce la excelencia del vacuno. Tres son las variantes de carnes selectas resultantes de la cría con lactancia natural y posterior pastoreo en la zona de los animales, cuya excepcionalidad ampara el Consejo Superior de Investigaciones Científicas: mamón, y ternera y buey pastuencos. La marca está presente en las carnicerías selectas, y en su web sus artifices ofrecen un listado de puntos de venta en toda España. **Carne Casas Información** www.valledelesla.com

SUMILLER

Colección 125 Rosado 2004

Esta bodega histórica, familiar, un referente en el panorama vinícola español, sorprende ahora con otro vino de su gama alta, los 125 Colección. Esta vez es un rosado criado en barrica y con tiempo en botella, y aunque es una técnica ya usa por algunos, se pone en cabeza en los vinos de calidad de este tipo por su producción limitada y su estilo.

¿Es una apuesta arriesgada? Sí. ¿Para minorías? También. Pero sus encantadores propietarios, los Chivite, ocupan así un hueco en el mercado y nos demuestran que todos los vinos tienen su importancia.

Es un rosado atípico, ya que va más allá de la fruta roja, por sus maderas aromáticas, sus notas de anís y especias. Es sabroso, envolvente, con una excelente acidez que le da viveza y frescura a la vez. Destacan su elegancia, delicadeza y concentración.

Hay que tomarlo frío, pero no helado, para disfrutarlo plenamente, tratándolo como un blanco importante. Una tapa de tomate kumato con cerezas y trufa de verano será una delicia con este señor vino. **DO Navarra. Tipo** Rosado. 13,5%. **PVP aprox.** 40 €.

Sugerencia de
Rut Cotroneo,
sumiller del
Hospes Madrid
(Madrid)

