

RESTAURANTS

DOS PALILLOS

TAPES ASIÀTIQUES A LA CASA CAMPER

El Dos Palillos és l'última perla gastronòmica que s'ha instal·lat a la ciutat, un petit restaurant consagrat a la tapa asiàtica de nivell. És el projecte personal de l'Albert Raurich, que va ser cap de cuina d'El Bulli gairebé durant una dècada, i de la seva dona, la Tamae Imachi, exsommelier també d'El Bulli. Des del carrer, el Dos Palillos sembla un bar greixós de tota la vida: no en falta cap detall, ni les rajoles espantoses, ni el rellotge de paret, ni el portaescradents més cutre del mercat. Però aquest espai pseudopinxo només és un escenari on també pots menjar dret o assegut. Al fons del bar hi ha la part noble, una gran barra en forma d'U presidida per la cuina, barrejada encertada de vermell i negre.

Menjar al Dos Palillos té un punt d'espectacle. Tot passa davant teu, mentre esperes o menges, assisteixes a una coreografia que flueix suauement, com si res no suposés cap esforç.

UNA FILOSOFIA MOLT ORIENTAL

La carta és fruit de molta investigació personal, dels viatges i dels intercanvis i sinèrgies amb altres col·legues. Raurich ha agafat la cultura del *dim sum* –menjar petites coses–, però en aquest cas l'aplica als àpats seriosos, que es converteixen en una successió de petites coses. Treballa uns 35 plats triats de diferents punts d'Àsia, tot respectant les receptes i tècniques tradicionals, afegint-hi, això sí, algun toc personal, però res de fusió i res d'ex-

cessos ni pirotècnica efectista. De nit, a la barra asiàtica se sopa amb reserva i has de triar entre dos menús degustació. Al migdia, i a totes hores, al bar hi pots fer tapes a la carta. Havia sentit que seria un lloc de preus populars, cosa que només s'acompleix si menges a la carta i sense atipar-te. Però, en conjunt, la relació qualitat preu és bona. Es fa difícil triar, però el fetge de rap, les navalles tai, les ostres al sake, els *dumplings* artesanals i l'*onsen tamago* –ou cuinat 25 minuts a 63º, per evitar que qualli la proteïna i es posi dur– són dels que el paladar recorda durant dies.

JUANMA ARIZMENDI

DOS PALILLOS

Adreça: Elisabets, 9. Barcelona (Raval).
Telèfon: 93 304 05 13. **€ Barra:** 30-50 euros, restaurant: 60-100; menús degustació: 45 i 60 euros. **☉** Dimarts i dimecres de 19.30 a 23.30 h; de dijous a dissabte de 13 a 15.30 h i de 19.30 a 23.30 h.
📍 Catalunya (L1, L3).
Web: www.dospalillos.com

QUÈ FEM DESPRÉS

Per seguir en la línia de cuidar el paladar a base de barreges precises podeu anar caminant a la cocteleria **Negroni** (Joaquim Costa, 46). Copa fina, però en un ambient distès i d'animació mitjana ideal per descobrir nous còctels que s'adaptin al vostre gust.

