



elEconomista

GUÍA 2009



**Los 100 vinos y
100 restaurantes
de elEconomista**



Dos Palillos

Cataluña. Barcelona

25

PUNTUACIÓN elEconomista

Cocina: 9/10

Carta de vinos: 7/10

Ambiente: 8/10

Precio medio: 60 €

Albert Raurich, el que fue jefe de cocina de El Bulli, se ha salido por la tangente. Lejos de continuar con la estela de la vanguardia culinaria, ha abierto una barra de tapas orientales con especial acento japonés, pero donde también tienen cabida recetas de origen chino, vietnamita y tailandés. La sumiller Tamae Imachi y el chef Takeshi Somekawa le respaldan en su voluntad de mantener una perspectiva ortodoxa; aquí no hay fusión ni nada parecido. La entrada rescata la estética *kitsch* del bar español, con una barra de acero inoxidable y una colección de estatuillas con los famosos palillos de *leit motiv*. Tras una cortina, se pasa a una

enorme barra central propia de *Blade Runner*. Aunque se puede elegir a la carta, lo mejor es apuntarse a cualquiera de los dos menús degustación, uno más discreto (40 euros) y otro más largo (60 euros), con los que se muestra el virtuosismo en el manejo de las técnicas orientales: los salteados en el wok, las frituras, las cocciones al vapor... Destacan las sardinas maceradas en vinagre de arroz, las navajas con lima, *kefir* y algas o el huevo cocido a baja temperatura sobre caldo *dashi* y con polvo de salsa de soja. F.O.



RESERVAS

Hotel Casa Camper. Elisabets, 9. Barcelona.

Tel. 933 04 05 13. Cierra L y D, M y X mediodía.