

Disfrutar de mantel

Descubriendo fogones

Tapas del Lejano Oriente



DOS PALILLOS

Elisabets, 9
El Raval (Barcelona)

RESERVAS

Tel. 93.304.05.13

WEB

www.dospalillos.com

HORARIOS

Martes y miércoles
de 19.30 a 23.30 h.
De Jueves a sábado
de 13.30 a 15.30 h. y
de 19.30 a 23.30 h.

CIERRE

Domingo y lunes

TIPO DE COCINA

Tapas asiáticas
de autor

PRECIO MEDIO

Barra exterior: 25-30 €

Barra interior: 55-70 €

MENÚS

Degustación

(largo): 65 €

Degustación

(corto): 50 €

Después de 11 años en El Bulli, Albert Raurich instaló en el 2008 su base de operaciones en los bajos de la Casa Camper -junto a su mujer, socia y sumiller, Tamae Imachi- para dar rienda suelta a su espíritu de "culo inquieto", tal y como él mismo se define. Una forma de entender su oficio que le ha llevado hacia una exploración minuciosa del Lejano Oriente -no solo Japón o China, sino también Corea, Tailandia, Vietnam...-, para conformar la singular propuesta culinaria del Dos Palillos. "Combinamos el concepto de gastronomía asiática con la filosofía mediterránea de la tapa, es decir, probar muchas cosas diferentes, de forma informal y compartida", explica Raurich.

En ningún caso se trata de cocina de fusión, sino de un respetuoso proceso de investigación, búsqueda y análisis, fruto de una forma de trabajar heredada de sus tiempos con Ferran Adrià. "Tomamos recetas originales asiáticas y les aplicamos una pequeña adaptación según nuestro criterio". Esto significa un minucioso cuidado del producto, los puntos de cocción, las texturas o la presentación. "Debes pensar en cada bocado, que esté equilibrado para responder al global", apunta.



►► Imachi y Raurich bromean a ambos lados de la barra del Dos Palillos.

En la barra del principio, decorada como un bar de toda la vida, se pueden degustar tapas asiáticas de forma más desenfadada, mientras que la sala interior -más sofisticada, pero también con barra- está reservada para una carta (solo al mediodía) estructurada en torno a las principales familias que representan la cocina asiática y, sobre todo, para un menú de de-

gustación que Raurich modifica según los productos frescos que adquiere diariamente en la Boqueria. Entre los platos ya clásicos, el hígado de rape al estilo japonés, el *dumpling* (empanadilla) con gamba y tocino ibérico o la *japo burger*. Todo ello elaborado siempre en la cocina a la vista, "dando la cara".