

Gastronomia i Turisme

des de la Costa Daurada i Terres de l'Ebre

Època VI. Any 30. Núm. 162
otubre-desembre del 2016

PASSEIG GASTRONÒMIC I HOSTELER PER MADRID

ELS MILLORS HOTELS DELS PIRINEUS

UN RECORREGUT PER ANDORRA

ELS GUARDONS DE LA GUIA GOURMAND 2017



Dos Palillos, la cuina asiàtica d'Albert Raurich, a Barcelona



Barra de Dos Palillos

Albert Raurich, cap de cuina de elbullirestaurant de Ferran Adrià des de 1999 fins el 2007, va iniciar l'abril de 2008 una nova etapa amb Camper i va obrir a dues passes, als peus del modern hotel Casa Camper, el bar de tapes asiàtiques "Dos palillos".

La vida a el Bulli va modelar la seva manera de pensar, entendre i fer: Passió per la cuina i màxim respecte per la matèria prima; el concepte de la tapa com manera d'entendre la gastronomia; i la senzillesa, dins de la complexitat, el mirall de la seva cuina, que està basada en l'oferta gastronòmica d'extrem orient, és a dir, japó, xina, tailàndia, vietnam, etc...

El local és petit: una barra asiàtica en forma de U, davant de la cuina, per a 20 començals (cal reservar) que podem triar entre dos menús degustació, llevat dels migdies que també es pot optar per la carta. Un bar de tapes a l'entrada, per a 12 persones, la zona més informal en la que l'oferta és sempre a la carta i un petit saló, al fons, amb una taula per a 10 persones. Des de 2012 té una estrella a la guia Michelin. El xef és Takeshi Somekawa i el cap de sala, que té decoració també asiàtica, és Adrià de Pablo. El celler ofereix un centenar de referències, a cura del sommelier Tamae Imachi.

Les especialitats: Nenúfares thai, 5,60; soja en tres colors, 5,80; kakigori de dashi con moluscos, 8,90; temaki de anguila braseada, 12,00; pato pekín, 7,40; gambas rojas crudas-calientes, 16,00; nippon burger, 5,80; siumai de cangrejo real, 15,80; coco thai, 5,60; ningyo yaki, 4,90; helado de té matcha, 3,90; Menú, 22,00 sense beguda. Menús degustació: 80,00/95,00, sense begudes. Preu mitja: 80,00 (45,00 a la carta).

C/ Elisabets, 9. 08001 Barcelona. Tel.: 933 040 513. Horari: De 13:30 a 15:30 de dijous a dissabte. I totes les nits de 19:30 a 23,00. Tanca: Diumenge i dilluns i dues setmanes al desembre i tres setmanes a l'agost. Aquest any: del 24/12 al 9/01 (ambos dies inclosos i del 30/07 al 21/08. American Express, 4B, Master Card, 6000 i Visa, Aire condicionat. Terrassa. 1 menjador privat per fins a 10 comensals. Admed gossos a la terrassa. Correu electrònic: dospalillos@dospalillos.com Web: www.dospalillos.com