

Gastronomia i Turisme

des de la Costa Daurada i Terres de l'Ebre

Època VI. Any 30. Núm. 161
Juliol-setembre del 2016

LA BONA CUINA A CATALUNYA

LES NOVETATS A BCN: MERCER RESTAURANT, GALAXÓ, ÒLEUM

A TERRES DE LLEIDA: LA BOSCANÀ I LA GUSPIRÀ



Dos Pebrots, d'Albert Raurich, a Barcelona

Entrar a dos pebrots és en primer lloc sorprendre's per la singularitat de la carta, del format de tot plegat (la caixa al centre de la taula en els estris per menjar –palillos, culleres de fusta, coberts clàssics–, i l'oferta gastronòmica de cuina mediterrània contemporània d'origen –estudiada a fons durant els darrers 2 anys–. Fa poques setmanes que s'ha inaugurat.

Però anem a pams. Certament Albert Raurich, ex-cap de cuina del restaurant el Bulli de Ferran Adrià i actual xef del “dos palillos” va revolucionar les tapes asiàtiques i va aconseguir una estrella Michelin. Es va posar davant d'un bar i li va donar la volta per presentar un dels restaurants asiàtics més importants de Barcelona. Ara fa el mateix en un altre, aquest cop per reivindicar i actualitzar el receptari gastronòmic de la Mediterrània en format tapa. Així “dos pebrots” és la segona aventura de l'ex Bulli, un espai per compartir coneixement amb tapes, amb cuina contemporània d'origen. I ho fa ocupant l'espai on vivia el Bar Raval, un mite canalla del barri homònim.

De l'antic local, Raurich ha respectat el rètol del marc de la porta i l'essència de bar, però ha donat un gir a la proposta amb el seu estil: coneixement, cuina ben feta i diversió. Arrel de la col·laboració de “dos palillos” amb la Bullipedia, pren força a “dos pebrots” el camí del coneixement que posa en context els plats buscant el seu origen per entendre'ls. Els plats de “dos pebrots” han estat pensats per compartir i apareixen descrits a la carta amb especificacions d'origen, ingredients i material d'ús, exemplificant la voluntat de Raurich de reivindicar el bagatge gastronòmic de l'arc mediterrani. Tapes per compartir en format de racions petites per tal de degustar varies elaboracions: Coulant de bull negre, verdures napolitanes sotoollio, mamelles de porc, arròs a la capuchina o chokuland, salpicó de vaca o fricandó de peix. La carta de “dos pebrots” mostra propostes de receptari tradicional i altres, les menys conegudes, actualitzades i acompanyades d'una carta de begudes també curiosa. Més de 100 referències de vins indicats en carta per gustos i propietats. Preu mig: 40,00/45,00. Té menú degustació: 40,00/60,00.

El “dos pebrots” s'ha anat creant al taller del “dos palillos”, un espai totalment obert on hi conviuen plafons de pòrex amb productes



Menjador



Manelles de porc



Façana

assecant-se, llibres de cuina amb tasts de vi, maquinària de cuina amb llistats de productes de temporada. És un espai diàfan on els cambrers cuinen i els cuiners serveixen, amb terra de pedra antiga del mateix edifici, fustes i un blanc i negre buscat. L'entrada està presidida per una llarga barra i varies taules baixes on es tapejarà sense reserva. Deixada la barra apareix la cuina vista, en un nivell inferior i flanquejada per dos espais de degustació. Una barra més informal –amb capacitat per a 8 persones– serà atesa directament des de la cuina, i varies taules de diferents mides conformen el menjador principal. Damunt, l'altell –amb una llarga taula de fusta– brindarà l'oportunitat

de compartir espai amb el cuiner, que podrà acabar allà els plats demanats.

Raurich ha reclutat a dos dels millors homes de “dos palillos” en la seva nova aventura. Són el cap de cuina Borja García Ordoño (Noma, Ryugin, Sergi Arola, Extebarri i Quique Dacosta, entre d'altres), i el cap de sala, Mario Torres, que ha forjat la seva trajectòria al restaurant de la seva família a Blanes i a dos palillos.

Al nou restaurant d'Albert Raurich, els cambrers i els cuiners coneixen, creen i transmeten el saber fer de dos pebrots. Tot una molt interessant experiència gastronòmica.

Fotos: Lluís Català.

Adreça: Doctor Dou, 19, (08001) Barcelona Telèfon: 938 539 598. Tanca: dilluns i dimarts Horari: de 13,00 a 23,00 hores, de dimecres a diumenge. Correu electrònic: amb@dospebrots.com Web: www.dospebrots.com