

EL RESTAURANTE PREFERIDO DE JOAQUÍN AUSEJO

Dos Palillos, la barra asiática de Albert Raurich

El restaurante preferido de Joaquín Ausejo, fundador de Alma Hoteles, es Dos Palillos. Situado en el Hotel Casa Camper de Barcelona, y camuflado tras una entrada que simula un clásico bar del Raval, Dos Palillos tiene una barra cuadrada con una cocina a la vista en su interior. El fundador, Albert Raurich, que fue jefe de cocina de elBulli entre 1999 y 2007, formó equipo con su mujer, la sumi-

ller japonesa Tamae Imachi, que también trabajó en el restaurante de Ferran Adrià, y fichó a Takeshi Somekawa como jefe de cocina. En 2012, Dos Palillos obtuvo su primera estrella Michelin gracias a sus particulares interpretaciones de la cocina asiática, principalmente japonesa. Ofrece menús de 75 euros y de 90 euros y el precio medio ronda los 45 euros.

Por Marisa Anglés



Takeshi Somekawa, Tamae Imachi y Albert Raurich.