

Esquire

MAN AT HIS BEST
esquire.es

FEBRERO 2010 • 3 €

LO QUE SÉ DE LA VIDA

Francis Ford Coppola
Paul Smith
Michel
Christopher Walken
Carlos Fuentes
Michael Caine
Matt Dillon
Sting
50 Cent
Emir Kusturica
Rankin
Yao Ming
Nick Hornby
Sigourney Weaver
y las gafas de pasta de un tal...



"No estaba presente cuando él expiró. Me olvidó sobre el piano", (las gafas de Elvis).

27
NÚMERO

9 871888 11003

27



Abanderados del showcooking, el equipo de Dos Palillos elabora diariamente una sinfonía de sabores procedentes del Lejano Oriente en pleno centro de Barcelona.

RESTAURANTE DEL MES

Sabor a Oriente

PEQUEÑAS DELICIAS ASIÁTICAS ELABORADAS A LA VISTA. ES LA RECETA DE **DOS PALILLOS** PARA UN ÉXITO SIN PALIATIVOS.

Por RODRIGO VARONA

"**HACE CINCO AÑOS NO TENÍA NI IDEA** de comida asiática y ahora...". La grandeza de Albert Raurich le permite confesar este pequeño secreto a sus clientes en la barra de Dos Palillos. Puede resultar extraño, por tanto, que el que fuera jefe de cocina de elBulli entre 2001 y 2007 (un mandil colgado con la firma de sus ex compañeros da fe de ello) regente hoy la mejor referencia de su tipo en Barcelona, pero la culpable no es otra que Tamae Imachi, encantadora anfitriona, sumiller y esposa de Raurich. Juntos, y con el total apoyo de Ferran Adrià, dieron vida hace cerca de dos años a este particular espacio que factura

"tapas asiáticas" en torno a sus dos barras. La primera de ellas, a la entrada, rebosa sabor cañi y está pensada para picar algo rápidamente. En la segunda, más amplia y elegante, podremos sentarnos en sus taburetes altos a disfrutar de sus dos menús degustación con más calma y sin perder ojo de las evoluciones de los cocineros, comandados por un Raurich relajado ("tras once años en elBulli, esto son unas vacaciones") y en plena forma. Todavía hoy nos relamemos recordando su hígado de rape, esa tempura de anémonas o un wok de calamares y pimientos de piquillo glorioso. Imprescindible. **✚**