



SALVADOR SOSTRES

Albert Raurich, dueño de Dos Pebrots así como también de Dos Palillos, fue el jefe de cocina de Ferran en El Bulli durante once años. Fue el primer gran chef en desertar de Montjoi, siempre con el beneplácito de Dios, y cuando en 2008 fundó Dos Palillos en las inmediaciones del Hotel Camper fue ya un acontecimiento. Dos Palillos probablemente sea el mejor asiático del mundo. Mi entusiasmo hacia el restaurante surgió de inmediato.

En cambio, los primeros días que Dos Pebrots abrió, fui y no entendí nada. No digo que no me gustara, entre otras cosas porque despachar a un restaurante de Albert Raurich con un «me gusta» o «no me gusta» es ridículo, mediocre, estúpido. No entendí el concepto, con la comida me hice un lío y salí pensando que muy bien, pero que no era un restaurante para mí. El pasado viernes, resacoso, volví. Habían pasado dos o tal vez tres años y mi estado no era desde luego el más aconsejable. Mi querido amigo Adrià Martínez me había hablado tan bien de Dos Pebrots tantas veces, y con tanto entusiasmo, que llevaba meses pensando, oye, tengo que volver y a ver si esta vez entiendo algo.

Y hombre, la verdad es que a entenderlo del todo creo que no llegué, sobre todo a la justificación del concepto teórico en el que se basa, pero cada plato me pareció mejor que el anterior, con tres momentos cumbres: el caldo gelatinoso de jamón con guisantes y yema de huevo, la leche de almendras con verduras -tiene gracia porque les dije que me trajeran lo que quisieran menos verduras- y la cara de cerdo a la brasa. La pasta etrusca con botarga es igualmente imprescindible.

Yo no sé si entiendo del todo el viaje al origen de la cocina que Albert Raurich y Borja García pretenden hacer, ni si es realmente necesario explicarlo a los clientes en lugar de dejarles disfrutar sin «cine fórum» de la poderosa maravilla de cada plato, pero sí sé que la alta definición de cada preparación, su delicadeza y su intensidad, convierten a Dos Pebrots en un restaurante absolutamente imprescindible e indiscutiblemente alejado de la competición con los mortales.

Seguramente esta mezcla de intensidad y delicadeza es lo que más me conmovió, esta contundencia sensible, amorosa, pero sin perder su dureza en el modo que tiene de clavarte su puñal. Comer en la barra es imprescindible porque asistes a la creación de tu pla-

to y te lo sirve quien te lo ha preparado, añadiendo la parte sexy a la parte del talento. Es cierto que yo en general prefiero siempre las barras, salvo a partir de 4 comensales, porque están vivas y el ritmo es más el mío que en una mesa, pero más allá de mis preferencias o gustos, en Dos Pebrots es especialmente interesante vivir cerca de los cocineros, estar pendiente de lo que hacen y atentos a sus explicaciones, un tanto arqueológicas para mi gusto, y bastante largas, pero me da igual porque con los años he aprendido a perder la vergüenza de empezar a comer mientras todavía el presentador -co-

su misión y es importante que así sea: es competente, dulce, aunque algunos parecen un poco como ausentes, especialmente un chico bastante alto, que cuando le pides algo te dice muy amablemente que enseguida, pero sin acabar de interiorizar que tiene que haber alguna relación entre lo que promete y lo que acaba haciendo. Pero no es un restaurante para camareros, ni que Pierre Le Moullac volviera a trabajar. Para entrar en una cocina tan sensible y compleja es fundamental que comensal y chef estrechen el vínculo y hagan el viaje juntos. Los intermediarios, que en otros restaurantes



Interior del Dos pebrots

ABC

Dos pebrots

Doctor Dou, 19
938 539 598
Cocina: 10
Servicio: 7 (en la barra con los chefs, 10)
Sala: 7 (barra 9)

cinero o camarero, depende del restaurante - está soltando su discurso, y a establecer una relación muy especial y muy íntima entre lo que como y yo mismo, entre lo que aborrezco y lo que me gusta y exactamente por qué motivo.

Dos Pebrots es un restaurante magnífico. Extraño como sus cocineros y estratosférico como su talento. Imprevisible como los genios pero con algo que siempre es lo mismo: te vas y sólo piensas en volver. Desde el pasado viernes he ido dos veces y antes de acabe la semana espero haber ido otras dos. Hay que insistir. Todo lo valioso que tenemos viene de la insistencia. Es imperativo saberlo.

El servicio está bien y cumple con

como por ejemplo Via Veneto, son imprescindibles, y tanto apreciamos su labor, y les queremos tanto, resultan en Dos Pebrots algo redundantes, como si te alejaron de tu propósito o no te dejaran ver con claridad lo que el viaje quiere enseñarte, de una sola vez el fondo de ti mismo y las islas más bellas de la Tierra.

La sala es también como Raurich: interesante, querríamos vivir siempre ahí, pero rara como ella sola. Bueno, quizá no tan rara, pero un poco sí. Los que entienden -no me cuenten entre ellos- dicen que la carta de vinos es acertada, curiosa, y no muy cara. Que este restaurante no tenga tres estrellas Michelin es una ofensa sólo comparable a que las tenga el bodrio de Berasategui en el paseo de Gracia. Hay muchas maneras de insultar a una ciudad y esta es una de las más bestias.

Dos Pebrots ronda los 50-60 euros por persona. De risa, vamos. ¡No son precios! Suerte que luego Adrià y yo mejoramos el promedio con benéficas más espléndidas. Hay que darlo todo y pensar que el mañana es una quimera. Abre el domingo incluso para cenar.