



El Chigre 1769 Barcelona

para asombrarse. Se podría definir su cocina como El Bulli mirado desde su lado más lúdico y a día de hoy. Técnicas llevadas al último confín, perfección lacera. Las sorpresas olivas, la yema crujiente, la galleta de Idiazábal, el pichón exasperado, los pimientos... ¡yo qué sé! Cuatro menús degustación (clásicos y temporada en dos versiones). **P.S.** Uno de los platos que hay que pedir (aunque no esté en el menú elegido) son los macarones carbonara. Grande.

DOS CIELOS

Rodrigo IV, 272-286
tel. 933 67 20 70
mella.com
€€€€€

De un vistazo. Cocina de autor. Los famosos gemelos Torres proponen suculencias y refinamiento con dos menús formales y panorámica de la ciudad.

En la mesa. Tras una profunda reforma -aire más distendido, terraza cubierta y vistas ya transparentes a los

dos cielos (la parte costera y la parte urbana)-, los gemelos de oro distinguen entre el mediodía, con una carta asequible y más casual, y la noche, donde siguen evolucionando en su creatividad personal, mezcla de suculencias, esencias, purezas y aire cosmopolita. Y ese toque de academicismo... San Pedro a la meunière, carabenero con pepino encurtido, cabrito a baja temperatura, empanadillas de cangrejo real con colores brasileños, nube de mandioca con erizo... **P.S.** Los platos de la abuela son evocadores y suculentos: el corsomé con pasta de soja, la ensalada de falso tomate y los guisantes con velo ibérico.

DOS PALILLOS

Elisabets, 9
tel. 933 04 05 13
dospalillos.com
€€€€

De un vistazo. Cocina internacional asiática. Aunque mucho más... Altas técnicas de vanguardia para

extraer la última autenticidad de Japón, China... **En la mesa.** Mejor, en la barra. Cocina en estricto tiempo real. Albert Raurich (diez años jefe de cocina de El Bulli) y su potente equipo (Nàmae, a los vinos...) facturando una descarga de sabores sutilmente exóticos y sensualmente oníricos, pasados todos por la exactitud suiza bulliniana. Su delicia... Su nommo de algas y moluscos, gambas crudas (pero calientes) con aceite de té (joh), ostrón del Delta a la parrilla con sake, dumpling de langostino, mejillones a la explosión thai... Una experiencia de abrumadora protección sensorial. Hay dos menús. **P.S.** Es necesario llamar para reservar y conseguir una silla en la gran barra que encierra la cocina. En la que hay junto a la entrada, sin reserva.

DOS PEBROTS

Doctor Dou, 29
tel. 938 53 95 98
dospebrots.com
€€€

De un vistazo. Cocina regional. Una propuesta que muestra la historia de la cocina catalana vista desde lo contemporáneo. **En la mesa.** En la carta, toda la información. Años de la receta, componentes, origen... Salazones y curados y fermentados, todos elaborados en el mismo restaurante. Historiografía y artesanía. Y sabor. Patatas a la brasa con garum y alioli; anchos con un año de curación; cabella curada; verduras napolitanas al sottolio; el solipón del Medioevo (con carne); tortilla de piñones unilateral; molletes con bonito frito; pezones de cerdo (delicatessen de la Antigua Roma); fricandó de pescado; hidromiel; flan de pimienta rosa; peras al vino rancio...

La Roqueria es el más conocido de los mercados gastronómicos barceloneses. Pero no lo son a la zaga el de Santa Caterina ni el de Les Corts. Lugares ideales para comprar el mejor producto local o internacional y degustarlo in situ.



La repenocha. **P.S.** Hay que probar el alioli, receta exacta de un pescador de Cadaqués (donde nació Raurich). Es una esfera sólida y brillante (y no sienta mal).

EL CHIGRE 1769

Sombrereros, 7
tel. 937 82 63 30
elchigre1769.com
€€

De un vistazo. Cocina regional asturiana/catalana. Fran Heras propone un viaje de ida y vuelta. Asturias auténtica y homenaje al vermú catalán. **En la mesa.** Versión B de su primer (y exitoso) restaurante barcelonés, tras triunfar en Avilés -el Llamber, junto al Born-, este histórico edificio alberga su parte más canalla. En la carta catalana, tapas, aperitivos, conservas... En la zona asturiana, aparte de recetas tradicionales como los chorizos a la sidra o una selección de quesos imbatible (ojo al cabrales Tellezu, lo más), destacan los pescados frescos, llegados diariamente de Asturias. Atención: no hay refrescos ni café, pero se regala un azucarillo para tomarlo en el cercano Llamber (y no caduca). **P.S.** La fabada es aquí distinta, modernizada. Con fabes tiernas congeladas, para olvidarse de las molestas pieles y de los efectos colaterales.

ENIGMA

Sepúlveda, 38-40
tel. 616 69 63 22
enigmaconceptes
€€€€€

De un vistazo. Cocina de autor. Ahora mismo, el referente mundial de la cocina de vanguardia. Los últimos confines de Albert Adrià... **En la mesa.** imposible explicar el viaje que es en realidad Enigma. Diferentes estaciones;

cócteles y snacks; snacks y cócteles, la famosa plancha, el comedor... Un espacio de ciencia ficción para una cocina sin perarqón. El Bulli del futuro se está mirando aquí... Canelón de bíni y salmón; tamal de cuscús de maíz y mole verde; disección "porno" de la caballa y sus interpretaciones; la gamba; el abalone; la brioche-torrija de azafrán y parmesano; angulas con caviar; guisantes lágrima y tuétano y jamón; espárrago con café; nem de buey de mar con portobello fermentado... **P.S.** El truco para conseguir mesa es mirar cada día su web, ya que suele haber bajas (se pide pago por adelantado) y entonces... ¡Click!

ENOTECA

Marina, 19-21
tel. 932 21 10 00, 934 83 81 08
hotelartsbarcelona.com
€€€€€

De un vistazo. Cocina de autor. La versión más suntuosa del chef Paco Pérez. Platos de su

celebrado Miramar (Llançà) y propuestas más lujosas.

En la mesa. En un selecto comedor, con el mar ahí al fondo y un servicio de mucha altura, el chef del Miramar factura un menú donde se hibridan sus prolijas técnicas culinarias con los grandes productos y la opulencia organoléptica. Dos menús con platos como el parmentier de calamares, champiñones y trufa de verano; las cigalas con holandesa cítrica y albóndigas de algas con sedoso de mar y montaña, las ostras a modo de oveiche con lulo y pequeños matoces, o el pichón con albóndigas, olivas y ban. **P.S.** Tras la comida, es muy relajante dilatarse con unas oopas bajo el espectacular pez de Gehry.

ESPAI KRU

Lérida, 7
tel. 934 23 45 70
espaikru.com
€€€

De un vistazo. Cocina contemporánea. En realidad

En Barcelona se mima el pan, sobre todo el payés. Celebrete es el de Sant Jordi, o de Sant Jordi, que suele tomarse coincidiendo con la celebración de la Diada (1 de septiembre).

Dulces caprichos artesanos.

Hay dos dulces catalanes que traspasan fronteras. Y ambos tienen denominadores comunes; no sólo están deliciosos, sino que son un alarde de creatividad, de buen hacer artesano y una excusa perfecta para endulzar dos festividades de origen religioso: las monas de Pascua, con el chocolate como protagonista, que adoptan creativas (y divertidas) figuras y que se regalan en Semana Santa; y los panellets, un tipo de mazapán hecho con almendra y con formas diversas, consumidos en torno al 1 de noviembre.

