

Una década de Dos Palillos y medio año de exitosas cenas a cuatro manos

C. JOLONCH Barcelona

Es imposible resumir los diez años que este 2018 cumple el barcelonés Dos Palillos (Elisabets, 9) con una selección breve de elaboraciones. Por eso en la cena que celebraron Albert Raurich y Tamae Imachi el lunes como clausura del aniversario que han conmemorado durante los últimos meses el menú degustación fue extenso: nada

menos que 46 bocados que incluyeron algunas de las creaciones más emblemáticas del restaurante que Ferran Adrià (que fue uno de los invitados) describe como "el mejor asiático del mundo fuera de Asia" y otras fruto de su exploración constante del universo culinario oriental desde sus ancestros. Durante todo un año, el chef y la sumiller han organizado cenas a cuatro manos en las que Raurich

ha cocinado junto a Ferran y Albert Adrià, Joan Roca o Massimo Bottura, además de actividades culturales vinculadas a las culturas asiáticas. La cena de clausura incluyó de sembeis (tapas crujientes a la brasa), genshiyaki (elaboraciones ancestrales en su mayoría a la brasa), himono (pescados secados), okizuke (ingredientes conservados en soja), niguiris o muestras de la cocina kaiseki. ●



DOS PALILLOS

Albert Raurich, Tamae Imachi y Ferran Adrià en la cena del lunes