

## Restaurantes de Barcelona que no podrás perderte este verano

Nuestro cronista culinario de la Ciudad Condal selecciona los comedores imprescindibles que hay que conocer si se visita la urbe

XAVIER AGULLÓ

09/08/2016

**4 amb 5.** Rambla del Raval, 45. Tel. 93 681 50 93.

Uno de los restaurantes *revelación* del año en la ciudad. Concepto innovador: verduras y verduras con la proteína jamás masticada (en caldos, infusiones...). Raíces, tallos, frutos... **Huerto biodinámico estricto propio (con sucursal en las mismas paredes del establecimiento).** **La repanocha.** Una idea: versión de la ensalada waldorf sobre barra de apio; croquetas de algas; ensalada de hinojo con dados de manzana, sorbete de manzana y flores de eneldo; sashimi de remolacha japonesa; coliflor con mantequilla negra, sobre un puré de la misma, chips de ajo y perejil y vinagre de Módena; guisantes con ostra (hoja); tupinambo al pil pil; terrina de *escudella* (gelatina caliente); suquet de verduras con caldo de pescados de roca; *sin callos* (setas disfrazadas de callos y fondo con toda la esencia). Diferente a todo.

**Alkimia & Alkimia Unplugged.** Ronda de Sant Antoni, 41. Tel. 93 207 61 15.

Por fin abrió el esperado Alkimia de Jordi Vilà, en la primera planta de la fábrica Moritz (entrada por el discreto portal). Dos opciones distintas, ambas de alta tensión: Alkimia, evolución del afamado Alkimia, restaurante formal; Alkimia *unplugged*, puro rock and roll. ¿Cuál es mejor? El primero, para un día sofisticado y buscando matices creativos; el segundo, *hoy vamos a romperlo todo*. Uno al lado del otro. El progresivo: **chipirones rellenos de anémona y butifarra negra, piel de congrio, ñoquis, crema de garbanzos...**; o un suquet de langosta complejo. El belicoso (todo a pelo, *tallas grandes*): *espardeñas, megapercebes, cocotxas, bocatto di cardinale* (cabeza de gamba -líquida- puesta en pie y topeada de un montón de caviar: se chupa todo a la vez)... Risas nerviosas.

**Bar Ri.** Plaza Joaquín Pena, 4. Tel. 93 205 78 56.

¿Y si en el pijeño de Tres Torres se pudiera comer bien y a un precio más que honesto? Pregunta ya respondida por Guillermo Barri (propietario de la cadena Sushi Shop). Cierto, cierto. 20 euros como máximo de precio medio (contrastado). Y con buen producto.

¿Entonces? **Ensaladilla rusa canalla; refinado salmorejo con de todo (regañá, rulo de jamón, huevo duro y gel de rebujito)**; croquetas de trompetas de la muerte y jamón supernumerario; coca de cristal con foie gras, jamón, cebolla caramelizada, queso de cabra e higos; patatas rosadas; berenjenas (y berenjenitas thai) con miel de caña; esqueixada de bacalao confitado con cebolla escalibada; rabo de buey deshuesado; chuleta de Nebraska con escalibada; crema catalana con melocotón en almíbar. Ideal para compartir en el centro.

**Bobo Pulpín.** Freneria, 5. Tel. 93 639 32 13.

El pulpo en todas sus formas y con pasaporte sellado por todo el mundo. Los hermanos Iglesias (Rías de Galicia, Espai Kru y socios de Albert Adrià), gallegos y *connaisseurs* del octópodo lo han puesto de protagonista en este restaurante ubicado en el mismo centro del turístico barrio gótico de la ciudad. Pero antes de lanzarse a la carretera con el pulpo, unas tapitas *spin off* de su bar La Cañota: berberechos con salsa La Cala; panceta en adobo (homenaje a Mantecas); tortilla de patata y cebolla (líquida) con chorizo y alioli; ensaladilla con huevas de salmón; bravas; espiral de butifarra... Y ya... **Ever Cubilla y Rafa Morales, los chefs, en marcha tentáculos en bandolera.** China: agridulce, con bambú, jengibre y cebolleta. Corea: con salsa kimchi. México: con mole de olla, costilla y salsa verde en taco *mar y montaña*. Perú: embarrado, con salsa anticuchera, mahonesa de cilantro y chile, en *sangucho* con pan de tinta de calamar. España: "a feira".



*Ever Cubilla y Rafa Morales, de Bobo Pulpín.*

**Disfrutar.** Villarroel, 163. Tel. 933 48 68 96.

Poco queda ya por decir de Disfrutar, la herencia viva de El Bulli en Barcelona ejecutada con precisión helvética (y pasión mediterránea) por los últimos tres chefs-jefes de Montjoi, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas. En dos años, su restaurante ya es mundial. Y no es raro, no... Su menú es un paseo caleidoscópico por todos los colores de las vanguardias. **La experiencia es abrumadora.** Sólo por decir algo... Almendras cristal con toques marinos

(caviar, ostra, codium huevas de besugo) y jugo de almendruco para acompañar; lengua de gato helada de pasión y menta; candy salado (líquido) de nuez con mango osmotizado de whisky y haba tonka; las filigranescas aceitunas con flor de mandarina; coquitos de parmesano con esferificaciones de huevo, trufa y agua de albahaca; yuba de dashi (con habas y erizo) en un ravioli al momento; **huevo al barro (cocido en una huevera de fango) tocado de erizo y huevas de salmón**; tempura casi líquida de berenjena con miso y katsobushi; espárragos con escabeches de saúco, anguila y caviar; secuencia de la liebre (cóctel de consomé de liebre, hielo, estragón, ralladura de naranja, lluvia de Armagnac; *laksade* liebre con shot de fideos; galleta de foie gras, cacao y liebre); galleta helada de idiazábal con chupito de manzana y apio; fantásmico croissant de gorgonzola con nuez garrapiñada; *pandang*(sopa de la hoja con mousse de coco y bolsita de tapioca de mango); tarta al whisky deconstruida...

**Estimar.**Sant Antoni dels sombrerers, 3. Tel. 93 268 91 97.

Llor al pescado junto a Santa Maria del Mar. Al pescado del máximo nivel. Culinario: Rafa Zafra, chef ejecutivo del Heart de los Adrià en Ibiza. Producto: Anna Gotanegra, de Peixos Gotanegra, en Roses, donde compraba El Bulli. Ambos, pareja, se han zambullido en el Mediterráneo (pasando por el Atlántico) para hacer una radiografía del placer marino. Y sí. En medio de la cocina (promiscuidad total entre clientela, cocineros y camareros), **las ostras king size; las almejas gallegas; las anchoas del Cantábrico limpiadas al trapo; la caballa en vinagre**; los mejillones de roca al vapor y Jospet con vinagreta de encurtidos; carpaccio de cigala (homenaje a El Bulli de los tiempos legendarios); escabeche de navajas; fritura de chipirones con mahonesa de su tinta; raya en adobo frita; gambas; cigalas...



*Casañas, Castro y Xatruch, de Disfrutar.*

**La Mundana.**Vallespir, 93. Tel. 93 408 80 23.

Alain Guiard y Marc Martín en su *prime*. Tapas y platillos para compartir pero con vocación altogastronómica. El humo (poseen una máquina diseñada por ellos mismos) como una de las directrices del sabor del local. Producto de postín. Y una carta para todos los deseos. Ostra con un toque de humo. Carpaccio de gamba con mahonesa de estragón, agua de tomate texturizada y pan de algas.**Tartar de atún con salicornias, mostaza morada y aromas asiáticos**. Caballa en escabeche y verduritas. Alcachofas salteadas en compañía de cecina y salsa de yema trufada. Huevo con patata y carbonara. Pulpo con mahonesa de estragón. Pincho moruno (sin pincho) de cabeza de lomo con *ras el hanout*. Panceta confitada. Babá a la plancha con mascarpone y ralladura de lima.

**Louis 1856.**Ronda Sant Antoni, 41. Tel. 93 425 37 70.

Neoclasicismo. Servicio a la rusa, con guerdón. Un homenaje culto y puesto al día con **guiños muy contemporáneos de las grandes cocinas europeas (Francia en cabeza) de principios del XX**. A los mandos, el gran Jordi Vilà (Alkimia). Lugar: los espectaculares sótanos de la fábrica Moritz. Y una carta en la que cada propuesta parecerá ineludible... Salmón ahumado y marinado con emulsión de raifort. Paté *en croûte* de pato (carnes picadas a mano) con chutneys de piña y manzana. Nabo en trampantojo de tuétano relleno de *cap i pota* y mollejas, tostada de tuétano con trufa que se acaba a la brasa en el guerdón. Pollo al vino en papillote de hojaldre con boletus y cacao y acompañado de un *cortado* de comté con fondo de carne. Gran *pilota* en torchón de col servida en guerdón con *galet* relleno de espinacas y judías con manteca rancia. Chateaubriand de rape, en guerdón, con patatas *von bent*, aceite de chorizo y muselina de yuzu.*Alaska*. Y la joya de la corona: *10.000 hojas*, al gusto (chocolate, maracuyá...), preparadas en el guerdón.

**Spoonik.** Bertrán, 28. Tel. 934 886 484.

Más que un restaurante. Una experiencia global con música y proyecciones sobre la mesa (piezas de video-arte). En la cocina, Jon Giraldo y Jaime Lieberman, Colombia y México. Y creatividad transfronteriza con base de verduras... Maridajes locos... Inicio del *viaje* en la cocina: **pizza efímera; arepa de Stilton y panucho de cochinita pibil**. ¡Toma! En la mesa, la *folie*... Ceviche eléctrico; taxonomía del maíz; semifrío de verduras de proximidad (refriega textural); bogavante en texturas; ceviche de erizos; coco loco; arroz con coco *titoté* y lubina salvaje; mousse de foie gras a la plancha; vieira plancha bailando con verduras; *yema cruda*; joroba de cebú...

**Tickets.** Paral.lel, 164. Tel. 606 225 545.

Ese lugar donde la erudita y lúdica creatividad de Albert Adrià se divierte entre piruetas, alambres, magias y risas. **¿El mejor bar de tapas contemporáneas del mundo? Y mucho más...** Un menú aquí (si se ha tenido la suerte de poder reservar, porque ser lucha con clientela de todo el planeta) es un viaje vertiginoso en una montaña rusa cósmica. Tributo al vermú; un nigiri de bacalao que es un gofre; ceviche de kumquat (el pescado, melón); regañá con wagyu y anchoa; foie gras escabechado; mejillón tigre a la *hongkonesa*; *tigre* con ecos de Hong Kong... Mini chapata de anguila ahumada, gelatina de gamba *thai*; pulpo con kimchi; *spaghetti* de setas, codorniz deshuesada (¡y entera!)... Y luego los dulces, en la pastelería de Hansel y Gretel: la rosa; la ciruela de amaretto; el *fraisier*; la coca de albaricoque; el *cheesecake* en trampantojo; el éclair de chocolate ingrávido; los *petits fours* de Betty Boop...