

# comer

PORTADA | AL DÍA | OPINIÓN | SITIOS | TENDENCIAS | MATERIA PRIMA | RECETAS | DE CARNE Y HUESO |

Comer Sitios

SITIOS

## Otoño a la carta: Los nuevos restaurantes de Barcelona

Una oferta gastronómica para todos los gustos y alejada del lujo

CRISTINA JOLONCH .. 18/09/2016

La primera lección que aprende el cocinero es que los tiempos, en las preparaciones de un plato, hay que **respetarlos sin discusión**.

Y la primera que olvida, cada vez que decide montar un nuevo negocio, es que **no conseguirá abrir cuando tenía previsto**, porque las obras no estarán listas. Siguiendo este principio, deberán tener paciencia quienes creyeron que Enigma, el proyecto más ambicioso de Albert Adrià, arrancararía a mitad de septiembre.

No ha sido así, a pesar de que lo **anunciara el mismo chef en un reportaje de este diario**. Esta misma semana reconocía, ahora ya sin atreverse a hablar de fechas, que aún faltan muchos días para la apertura.

Aunque también ha tardado más de lo previsto, **ya está listo para zarpar Marea Alta**, el restaurante que ocupa las plantas 23, 24 y 25 de la torre Colom.

Lo dirige Enrique Valentí, quien sigue al frente del Bar Bas y acaba de idear el nuevo Solomillo (en el hotel Alexandra), **con una fórmula a base de carne al peso y charcutería**. Valentí sube y baja las escaleras pintadas de amarillo chillón que unen las cocinas (planta 25) y los dos espacios desde los que se divisa toda la ciudad, el Marea Alta (planta 24) y el Marea Baja (en la 23). Controla los últimos detalles para las primeras pruebas, antes de la apertura al público, a principios de octubre.

Era una de las novedades más esperadas de la temporada, sobre todo para quienes buscan las mejores vistas. **Nada de lujo en el interiorismo**, que sorprende por su sencillez. Querían que la mirada fuera directa a los ventanales. junto a los que se encuentran las mesas (360 grados de vistas en un comedor de 360 metros cuadrados y casi mil metros entre las tres plantas).

“Había que socializar las vistas”, dice Valentí, quien explica que la zona de picoteo y copas de la planta 23 estará abierta todo el año y se podrá divisar la ciudad con catalejos. Y la bebida estrella será **un combinado tan popular como la sangría**, de la que se ofrecen hasta 12 versiones en el Sangria's Bar.



Restaurante Marea Alta en el edificio Colón. Enrique Valentí (Jordi Play)

Para picar, desde conservas a ahumados y salazones elaborados por ellos mismos, a una barra de ostras con distintas maceraciones. En el restaurante, donde los camareros visten monos que **recuerdan a los pescadores** (azul ellos, amarillo ellas), todo evoca el ambiente de un barco. Habrá entrantes que se podrán compartir (agrupados, en la carta, en el apartado Del Chiringuito); pescado, guisos marineros, algunas carnes, postres muy cuidados y una amplia carta de vinos.

Si la decoración, las vistas y la oferta gastronómica harán que en lo alto del edificio Colón el comensal se sienta muy cerca del mar, en las mesas del nuevo **Señorito** **creerá estar sentado en un patio cordobés.**



El Señorito, restaurante andaluz (L.Libert Teixidó)

El chef paraguayo Ever Cubilla, de Espai Kru (restaurante de los hermanos Iglesias), acaba de abrir con su pareja **un espacio que homenajea a Andalucía**. Cuenta con una zona, al fondo, que representa los vinos de Jerez (será la última que pondrá en marcha, y desde allí organizará catas con expertos y otras actividades en torno a estos vinos que lo fascinan); en el centro del local, una barra con toda su ambientación sevillana.

Y por último, las mesas con la que se topa el cliente al entrar al local, **configuran la parte cordobesa**. “Comida canalla, un patio de picoteo para pasarlo bien”, explica Cubilla, quien se enamoró de Andalucía la primera vez que la visitó. Los chicharrones, el marisquito, buenas croquetas de jamón Joselito o de toxoko, mollete de pringá o pescadito, todo sabroso, son su forma de rendirle tributo.

Entre las novedades abundan los **espacios con distintos ambientes y con mucho movimiento**, todos ellos alejados del lujo. Es los que ha buscado también Joan Soler, uno de los socios de Boca Grande, en El Mama i la Papa, un proyecto que, advierte, no quiere colgarse la etiqueta de gastronómico (en sus fogones, Álvaro Garcés, que fue jefe de cocina del Loidi). “Un espacio en el que queremos que pasen cosas”.

Para ello **disponen de casi 700 metros cuadrados** de cuyo interiorismo se ha ocupado el El Equipo Creativo (Tickets, Bellavista o Disfrutar, entre otros). Cambiará de ambiente de día y de noche: “el Mama es el día, luminoso y de picoteo y la Papa es la noche, con iluminación distinta”, explica Joan Soler. Mientras se consume, habrá distintas escenas en las que varios actores interactuarán, bajo la dirección artística de Bru Marsé.

Otro de los socios de Boca Grande, Lluís Canadell (también socio de El Nacional y Lomo Alto), acaba de estrenar la barra del Puerto Chico, en el local de Diagonal donde estuvo el Miguelitos, ahora **transformado por el omnipresente interiorismo de Lázaro Rosa Violán**, socio del proyecto, como también Jordi Collado. Dirige la cocina David Serra y la sala Sergi Tarragona.

**Las barras triunfan y con ellas los platillos y las tapas.** Es la apuesta que ha hecho Omar Díaz, quien pasó por Tram Tram, Arzak y El Cellar de Can Roca (un menú del restaurante de Girona en la pared, como signo de admiración) . Omar abrió discretamente en verano y algunos de sus platillos, como “La mar de bravas” (por el picante y por el toque de un sofrito con las cabezas de gambas), el pulpo a la brasa o el steaktartar ahumado, ya tiene adeptos en la zona de Galvany, donde empieza a llenar.

Hay aperturas, **reaperturas y cambios en los fogones.** Como los del Montbar, que tras la marcha de Ana Merino incorpora a Sergio Palacio, hasta ahora jefe de cocina de Gaggan (Bangkok), el mejor restaurante de Asia según The World 50 Best Asia.

Y cambios en la propiedad, como es el caso de Tanta, de Gastón Acurio, que pasa a ser Totorá, en manos de Pablo Ortega (el que era su jefe de cocina). Algunos, son espacios que los vecinos han acogido con cariño, como el Nou, que ha abierto Juan Manuel Torres, antiguo director de Semon Nou, que **decidió reabrir el local junto a otros antiguos trabajadores.**

“Hemos mantenido algunas de las elaboraciones clásicas, y tratamos de buscar una óptima relación calidad precio” explica más que satisfecho por la gran acogida por parte de antiguos y nuevos clientes. También ha despertado el interés de los vecinos el nuevo Autos Rosellón, que recupera el nombre del negocio que ocupó durante décadas lo que **hoy es un restaurante acogedor, propiedad de Rafael Campos y Ronit Stern** (del restaurante Toto) con productos cercanos y elaboraciones en las que se mezclan distintos orígenes, donde se ocupa de los fogones el cocinero argentino Nil Cáceres.