

Guía (gastro) de Barcelona

7 octubre, 2016

Recorre los restaurantes donde se han cocinado las leyendas vivas de chefs como los hermanos Adrià, Carles Abellán o el televisivo Jordi Cruz. Prepara tu paladar para una experiencia gourmet.



Quando comer es espectáculo

El Gran Teatro del Liceo de Barcelona es punto de interés en cualquier ruta barcelonesa, pero ahora también de las gastronómicas. Bajo sus tablas existe una ópera con sabor propio: Ópera Samfaina. Es la última apuesta de los hermanos Roca, junto con el escenógrafo Franc Aleu y el miembro de Tricycle Joan Gràcia. Acaba de subir el telón para revolucionar el panorama culinario de la Ciudad Condal. Un espacio multisensorial de 950 metros cuadrados distribuidos en cinco

ambientes: Vermutería, Odissea, Diva, Mercat y Rocambolesc, la heladería de Jordi Roca. Una experiencia surrealista donde las sillas colgadas del techo son lo menos sorprendente. Prueba allí las tapas de Carles Abellán, otro chef catalán de éxito. Posee numerosos restaurantes entre los que destacan La Guingueta, sofisticado chiringuito de playa; Bravo, en el Hotel W; Suculent, reinención de las fondas del Raval; Tapas 24, tapeo clásico en el Camp Nou y Paseo de Gracia... Y próximamente, Barra.

Adrià es apellido de éxito

Ferran es el más conocido de los hermanos Adrià, pero Albert es otra estrella. Además de tener un hueco en la nueva Ópera de Samfaina, es el capitán de elBarri. Un proyecto global que engloba a cinco restaurantes en el Eixample: Tickets, “un Bulli de barrio”; la taquería Niño Viejo; Bodega 1900, taberna de cultura vermut; Hoja Santa, alta cocina mejicana, y Pakta, de cocina ‘nikkei’. El último que se unirá a la familia es Enigma, la creación más ambiciosa de Albert. Una experiencia que, como su nombre indica, guarda muchos secretos. Lo poco que se sabe es que contará con 700 metros cuadrados en la calle Sepúlveda de Paral·lel, siete espacios diferenciados y cabida solo para 24 comensales. Entre ellos, destaca el 41º, restaurante y coctelería que consiguió una estrella Michelin en tiempo récord y que ahora estrena emplazamiento.

También asociado a la familia Adrià, el restaurante Dos Palillos es ya toda una institución en Barcelona. Heredero del buque insignia de Ferran Adrià, esta propuesta asiática ha bebido de las fuentes de El Bulli porque a las sartenes está Albert Raurich, su antiguo jefe de cocina. En una clásica barra oriental venden pinchos asiáticos con la filosofía del tapeo español.

Barcelona, territorio Jordi Cruz

Antes de convertirse en jurado del programa ‘Master Chef’, Jordi Cruz ya era muy reconocido en el panorama gastronómico catalán. Con 24 años consiguió la primera de sus tres estrellas Michelin, convirtiéndose en el más joven de España y segundo del mundo en recibir esta distinción. Es el alma mater de las cocinas del Hotel Restaurante ABaC desde 2010 (Avenida Tibidabo, 1), con dos estrellas Michelin y nominado como Mejor Restaurante de Cataluña 2011 por la Academia Catalana de Gastronomía. Pero Cruz maneja además los fogones de otros dos restaurantes: Ten’s, emplazamiento original del restaurante ABaC en pleno barrio del Born, sigue la misma filosofía pero con tapas de vanguardia, y Angle, en el Hotel Cram (Aragó, 214), donde muestra sus dotes de cocina creativa.

La cocina catalana, en su punto

El emblemático Paseo de Gracia ya no solo es famoso por sus tiendas o por la Pedrera y Casa Batlló de Gaudí. Ahora lo es también por El Nacional. A pesar de que lleva abierto solo dos años, este local con aspecto de antigua estación está en el top de la oferta culinaria catalana. Sus 2.600 metros cuadrados se dividen en

cuatro espacios con cocinas diferenciadas: La Brasería, La Llotja, La Tapería y La Paradeta.

Pero cuando de gastronomía se habla en Barcelona, no puede faltar el Mercado de la Boquería. Visita obligada para visitantes, y espacio en el que comprar productos frescos o picar algo en sus barras. Con altos taburetes de colores te recibe El Quim de la Boquería (local 606), con tapas de autor y cocina de mercado desde 1987 a cargo de Quim Márquez y su hijo Yuri.



También familiar es el restaurante Ca l'Isidre (Carrer de les Flors, 12). Debe el nombre a su fundador Isidre Gironés, que culminó su sueño y el de su mujer en 1970. Ofrece platos tradicionales catalanes y mediterráneos con toques modernos, prestando especial atención al mercado y a los productos de temporada. En su carta aparecen las mejores trufas o setas, mientras en sus paredes cuelgan obras originales de Picasso y Miró. También se sirve comida casera catalana en Vivant (carrer del Consell de Cent, 394). Un viaje a los años 70 gracias a una luminosa decoración con muebles de estilo nórdico. Pero no todo es cocina catalana. El restaurante Arume acerca las rías gallegas a Barcelona en el edificio donde nació Manuel Vázquez Montalbán (calle botella, 11 en el Raval).

Y una última parada obligatoria, la playa de la Barceloneta. En pleno paseo marítimo sirven típicas paellas y pescados en Barraca, o woks y hamburguesas ecológicas en Woki Playa. Todo ello, con vistas al Mediterráneo.