

GASTRONOMÍA Y VIAJES

CLUB
DE

GOURMETS

GRUPO
2 ENTRADAS
31 SALÓN
GOURMETS

41
AÑOS



Q / PVP

GOURMETS.NET

CANARIAS 4,15 €

4 €

MARZO 2017

Nº 491



Vinos calidad-precio / Amores posibles 24

Restaurante Baluarte / La estrella de Soria 12

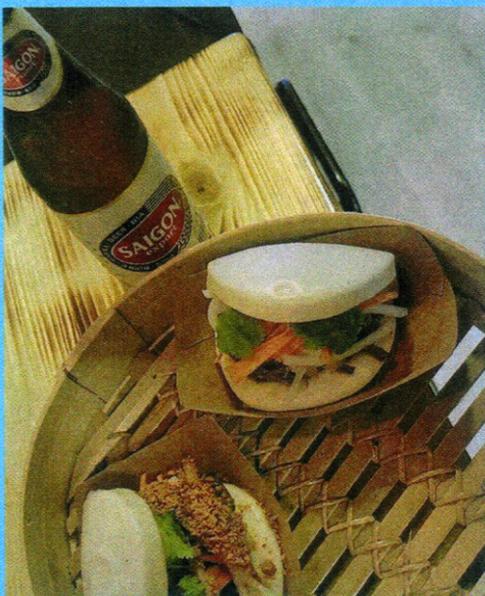
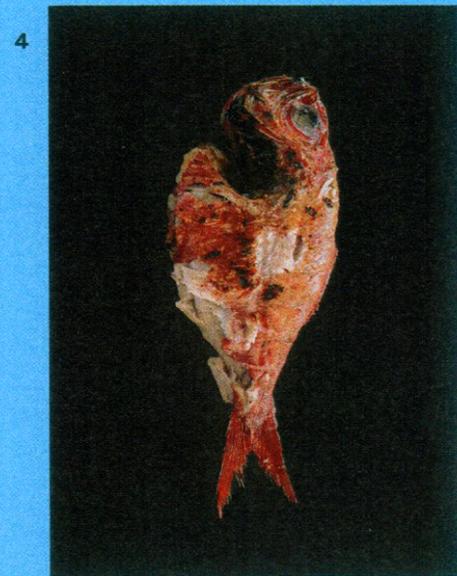
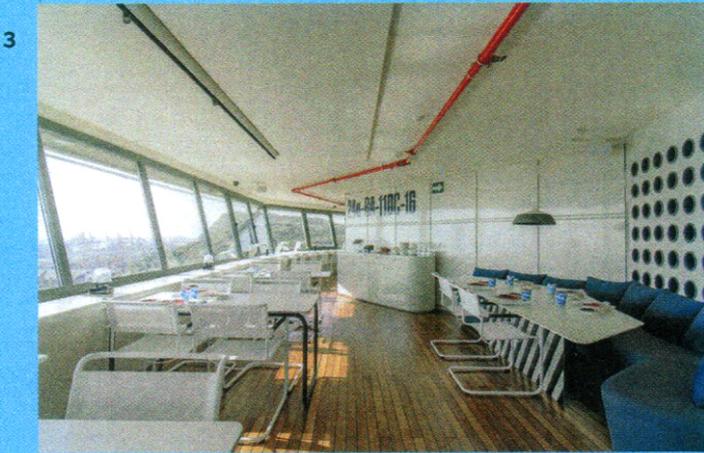
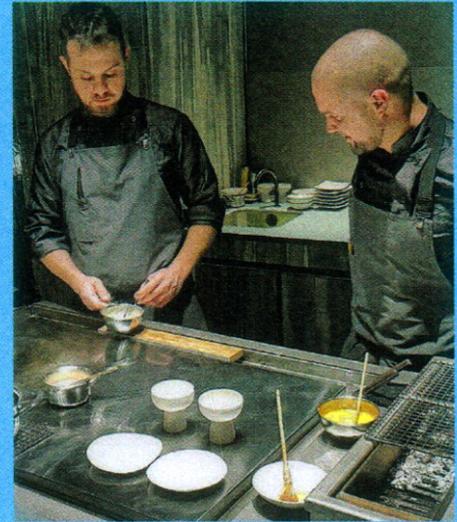
GourmetQuesos / Los Mejores Quesos de España 30

Sevilla Gastro / La ciudad insospechada 40



GRUPO
GOURMETS

CLUB DE GOURMETS



El año de Enigma

Marca el primer trimestre del año el Enigma de Albert Adrià. Sin olvidar el espectáculo de Marea Alta; el triunfo de los “bao”; el “estrellado” Xerta; la emergencia india del Tandoor; y la cocina de Otaru de Shibui. Y me quedo corto (continuará).

Texto—Xavier Agulló

Llega la nueva revolución: Enigma de Albert Adrià

Parecía que no llegaría nunca... Y entonces, con una llamada, se hizo la luz en la ciudad gastronómica. No ha sido un camino banal la “construcción” de lo que se podría definir como “El Bulli 2017” sin demasiados ambigos. El diseño de RCR Arquitectos, una obra de translúcida ciencia ficción entre lo onírico y lo crítico, lleva al comensal hacia la respuesta a los distintos enigmas que ha creado Albert en un itinerario de recovecos y sorpresas, de cócteles improbables y planchas efímeras, de snacks leves y conjunciones infinitas. No ha sido fácil la sinuosa volumetría, tampoco el corpus culinario. Y menos todavía “alucinar” lo que podría ser El Bulli ahora mismo, tanto en lo gastronómico como en lo lúdico y emocional. Adrià el demiurgo, en medio de cielos metálicos y dinámicamente policromados, se ha sacado de la chistera un “todo”, una experiencia global y en movimiento que, a través de un “viaje” sensorial inédito, sí nos hace sentir con las mismas mariposas que cuando trazábamos la última curva de Montjoi. Los enigmas: el “ryokan” (recepción); la cava (vinos); la barra (cócteles y snacks);

la plancha de Oliver Peña; y el secreto final, el comedor. Luego, tras la maravilla, cócteles y “petis” estallando en el 41º, el bar “clandestino”. Después, los sueños... No me resisto a citar algunas creaciones... Té de hibiscus; fresas “magrebíes”; imposible pan de gorgonzola, nuez y yoghurt; tortilla de trufa “en cinco segundos”; canelón-blini de queso y huevas al momento; gamba “a la presse”; wagyu y erizo; guisantes y caviar; ñoqui de calabaza en tucupí; calçots fermentados; curry de naranja; nube de trompetas Périgueux, milhojas de patata... La parte oscura: ¿cuánto podrá tomar conseguir una reserva?

Marea Alta, mar con vistas al mar

El mar en la mesa (producto, vajilla, cubertería), el mar en el espacio (decoración de buque pesquero, camareros ataviados de marineros de altura...) y, allá abajo, el Mediterráneo de inmóvil apariencia desde este piso 24 del Edificio Colón. ¿Damos la vuelta al comedor? Barcelona, su puerto, la ciudad, las montañas, Montjuïc, de nuevo el azul... 360 excitantes grados. En el puente, el grandioso Enrique Valentí, el chef que maravilla la materia prima con sólo mirarla.

1 y 2. Cocina y plancha de Enigma, el restaurante de los Adrià diseñado por RCR Arquitectos.

3 y 4. Vistas sobre el puerto de Barcelona desde la atalaya de Marea Alta y virrey, pescado de roca emblema de la casa.

5 y 6. Bao, pan al vapor chino, especialidad del nuevo Bao Bao. El cocinero vietnamita Thang Pham y el colombiano Juan Lemos, socios propietarios de Bao Bao.

Bao Bao

De Riego, 23
Barcelona

Enigma

Sepúlveda, 38-40
Barcelona
enigmaconcept.es

Marea Alta

Av. Drassanes 6-8.
Edif. Colón, piso 23-24
Barcelona
restaurantemareaalta.com

Shibui

Urgel, 272
Barcelona
shibuirestaurantes.com

Tandoor

Aragón, 8
Barcelona
restaurantetandoor.com

Xerta

Córcega, 289
(Ohla Boutique Hotels
Eixample)
Barcelona
xertarestaurant.com

Mariscos, pescados... Brasas de celebración. Trazabilidad total. Mira... Singulares y atávicas "caixetes", percebes "míster universo", vibrantes mejillones en escabeche de la casa, gruesas anchoas de Santoña, erizos con parmentier y sabayón (el gusto clásico de Valentí), bogavante al torchón (con trufa), pulpitos y guisantes en ayuntamiento; sardinas al espeto, gambas de atroz tamaño, pescados a lo bestia (virrey, rodaballo...), "xuxo" hojaldrado a la brasa... No sé, ¿salvaje?

Bao Bao, nueva moda que arrasa

Ya sabes, el "bao", ese pan al vapor chino... Su entrada en Barcelona está siendo, ejem, potente. Véase el nuevo Bao Bao, creación del cocinero vietnamita-norteamericano Thang Pham (ex Me), un tipo de culto, que ha diseñado la carta. Al fragor diario, el colombiano Juan Lemos (ex Louis XV Alain Ducasse) y el también colombiano y músico (ingeniero de sonido, "deejay" de Ibiza, productor...) Erlin James. Aunque comenzaron hace medio año con un "take away" en el Gótico, les ha faltado tiempo para canalizar el éxito en esta segunda entrega (en Sants), ya más puesta, con gran barra (cócteles), mesas altas y hasta pequeñito comedor de mesa corrida. Pero es en los baos donde está el rollo. Aquí, gracias a una aportación de vinagre, son más mórbidos y, además, de 60 gramos, el doble de lo normal. A 4 euros la pieza. La carta, de talante cosmopolita y heterodoxo: Gandhi (vegano, de tofu, berenjena y shiitake a la plancha con salsa de coco, "hoisin" de la casa, cebolla tierna y menta); Confucio (cerdo "char siu", zanahoria escabechada, daikon, cilantro y cacahuets); Ho Chi Minh (ternera a la citronella, verduras escabechadas, cilantro,

menta y mahonesa de ajo tostado); Ulises (mediterránea, con calamares, aguacate frito, algas, cebolla roja, cilantro y mahonesa de chipotle y lima); Obama (rollo criollo con pollo en salsa BBQ, pepinillos, cebolla frita...) Aparte, baos fritos y una propuesta dulce en coulant de nutella. Pídetes una cerveza Saigón vietnamita.

El Delta del Ebro está en el Ensanche: Xerta

Ya dábamos la noticia hace meses del desembarco de Fran y Joaquim López en la cocina del nuevo hotel Ohla. En este corto período de tiempo ya han conseguido su primera Michelin. Y han puesto sobre el tapete gastronómico barcelonés la desconocida cocina del Delta del Ebro que llevan años trasegando en su Villa Retiro de Xerta (Tarragona), también con un "macaron". Momento pues de repasar una carta que se fundamenta (literalmente, llega el "material" cada día del Bajo Ebro) en su terruño, en su mar, en sus marismas, en sus montes. Sabor y finura en equilibrada "liaison". Grande es Fran. Croquetas de atún y anguila; cañallitas con mahonesa de algas; "caixetes"; angulas con cocochas de merluza al pil pil, huevo de pato y toque de trufa "top ten"); arroz meloso de setas con langostinos; anguila a baja con patata, jamón, maíz, remolacha, granada y pistacho; cochinillo con puré de boniatos y canela, higos dulces y grosella. El paisaje en el plato, sí.

India está de moda: Tandoor

Aunque el Tandoor fue el primer indio de la ciudad, es ahora, con Iván Surinder, joven hijo del fundador, y su madre que el restaurante está empezando a llamar la atención multitudinaria. Iván lo tuvo claro

cuando falleció su padre: ir a Londres a ver el cotarro de los indios fashion y, a la vuelta, ponerse en manos de Albert Adrià en Tickers. Y Tandoor a la page: sabores indios apaciguados, tradición "tocada" y composiciones contemporáneas en plato. Y, desde luego, nuevo look industrial en el local. Tres hornos tandoor tiene el chico en la cocina. De ahí salen los exquisitos panes... Y todo lo demás. Kebabs de verduras con mahonesa de menta; pollo marinado "murch tika nazakat"; kebab de cordero; queso fresco "paneer" hecho en casa; curry de pollo, de espinacas y queso, de lentejas con alubias negras (el gran clásico popular); de cordero... Precios suaves.

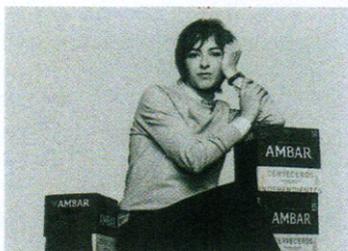
La cocina de Otaru de Ryu Katano en Shibui

A pesar de los años que ya lleva dándole el Shibui, es noticia su nuevo chef, el experimentado japonés Ryu Katano, hijo de la reconocida y tradicional cocina de Otaru. No busque aquí virguerías trendie o fusiones ingeniosas, no. Busque sabores sin recodos, potencias cuando hace falta, sutilezas siempre. Katano no se anda con tonterías ni con el producto ni con las elaboraciones. Los nigiris, por ejemplo: salmón salvaje de Alaska, toro tocado de soplete, calamar (complejo corte a la nipona) a pelo con tobiko, toro con erizo y huevas de salmón salvaje. ¿Está claro? El tataki, de wagyu. Bacalao negro de Alaska (excelente cocción) con setas japonesas. Tempura de mini gambas japonesas y calamar en "muro". Y, oiga, angula fresca del Ebro con salsa de soja y arroz. Ya te digo... ■



7. Máxima seguridad alimentaria

Conservas La Brújula obtienen las certificaciones IFS y BRC con la máxima puntuación que acreditan la calidad de sus productos.
conservaslabrujula.com



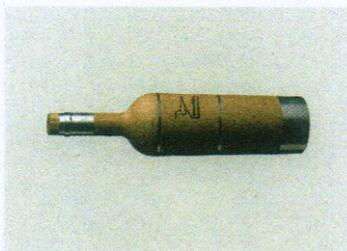
8. Cambio de imagen

El nuevo diseño de las cervezas Ambar se puede apreciar en su Especial, 0,0, su gama sin gluten y Ambar Original, que pasa a denominarse Ambar Clásica.
ambar.com



9. Restaurante y hotel

Akelarre, el restaurante de Pedro Subijana en San Sebastián, abrirá hotel este verano con 22 habitaciones, con vistas al Cantábrico.
akellarre.net



10. Barricas en miniatura

Pinocchio Barrique crea unas botellas de madera de roble que mejoran las características organolépticas de cualquier bebida alcohólica.
pinocchiobarrique.com



11. El Bulli en casa

Caviaroli drops by Albert Adrià es la línea de esferificaciones con la que el chef sorprende al comensal con una explosión de sabor a aceituna verde.
caviaroli.eu



12. Cocina en Galicia

Del 12 al 14 de marzo se celebra el Fórum Gastronómico en el recinto ferial de ExpoCoruña que en esta edición centrará sus actividades en la nueva cocina gallega.
forumgastronomic.com



13. Cena a la francesa

El 21 de marzo Goût de France reunirá a más de 2.000 restaurantes en los 5 continentes para homenajear la gastronomía francesa.
es.france.fr



14. Productos auténticos

Sandro Desii, la firma gourmet especializada en pastas y helados artesanales, celebra su 50 aniversario.
sandrodesii.com