

LOS RESTAURANTES DE SOSTRES

Todo el mar

«Pakta ha dejado de mirar a Japón y a Perú para mirar al mar. Mire donde mire Pakta es un gran restaurante de los hermanos Iglesias y Adrià»



Interior del restaurante barcelonés - ABC

Salvador Sostres Barcelona 09/05/2019

Pakta ha dejado de mirar a **Japón y a Perú** para mirar al mar. Mire donde mire Pakta es un gran restaurante de los hermanos Iglesias y Adrià. El talento es lo sustancial y el paisaje importa, pero más como un argumento que como un tema. Esto es crucial saberlo. A partir de un determinado nivel, los restaurantes tienen «tema», es decir, algo categórico que les sustancia y que no depende de las estaciones ni de las temporadas ni de la inspiración concreta de este menú. Muy pocos restaurantes tienen «tema», pero por supuesto lo tienen todos y cada uno de los que dependen de Albert Adrià. También Mugaritz tiene tema y no importan los productos sino cómo los mira Andoni. Disfrutar tiene tema, y de hecho Oriol Castro es uno de los grandes temas de mi vida. Albert Raurich también lo tiene, tanto en Dos Pebrots como en **Dos Palillos**.

En Pakta el tema es Albert y su destilación permanente de las cosas. Si en Hoja Santa a esta destilación se le añade la voluptuosidad de Paco Méndez, en Pakta el aliado es Jaume Marambio, que ordena felizmente las intensidades en una

progresión insólitamente bella a lo largo de la noche. La delicadeza en las texturas y la contundencia en los sabores es una característica de **Pakta**. Otra es la armonía, pero una armonía distinta de todas las demás, que suelen producirse en las notas templadas: y la de Albert/Jaume en cambio logra encontrar la paz en el temblor imposible del alambre donde cada plato es un 10 o un 0, sin ninguna medianía posible, ni ninguna excusa.

Pakta no es un restaurante **tan fácil y tan goloso como Hoja Santa**, no es una chica tan dispuesta a gustarte. En Pakta se exige al comensal que ponga de su parte, que preste atención, que afile el paladar, que no tenga prejuicios y que esté dispuesto a crecer lo que le falta para entender cada creación y disfrutarla. Tal como los marineros respetan e incluso temen al mar, Albert Adrià lo frente y va a por su esencia. Es cierto que le sobra talento para sobreponerse a los peligros, pero la aproximación no es suave, ni complaciente, y no se puede ir a Pakta a que te lo hagan todo, ni a salir a por el empate ni a confiar en que la gloria es un don, porque siempre hay que salir a buscarla.

La iluminación del local es cálida, acogedora, exacta. Tal vez sea el restaurante mejor iluminado del mundo, **sin luz general**, sólo las mesas están alumbradas y el resto permanece en penumbra, creando un espacio de una gran calidad y evitando distracciones que no conducen a nada. Una sala maravillosa, que te hace sentir especial por el simple hecho de estar, aunque sólo te sirvieran un vaso de agua. Hoja Santa, que desde el punto de vista gastronómico se parece mucho más a mí, porque de Paco Méndez sólo hay uno y Dios recibe en México, tendría que fijarse en esta iluminación para que su sala ganara en calidez, en intimidad, y fuera más confortable. Así como las mesas y las sillas de Hoja Santa son extraordinarias, cómodas, y anticipan una gran felicidad que luego la cocina confirma; su intensa iluminación general, como de pabellón deportivo, desdibuja el discurso, el propósito del lugar. Es un detalle tan importante, tan obvio, y tan fácil de arreglar, que me desagradaría profundamente que la próxima vez que vuelva no lo tuvieran solucionado.

También el servicio de Pakta, dirigido por **Gemma Vázquez**, merece una consideración especial, por su diligencia, su cuidado y la gracia con que saben -un poco como la iluminación- presentar cada plato sin interrumpir las conversaciones, y a su vez basta con muy pocas palabras para que entiendan lo que les pides. Sus recomendaciones son siempre acertadas y su amabilidad es alegre y paciente, a prueba de cualquier inconveniente que, sobre todo sin razón, un cliente pueda plantearles. Su simpatía es una excelente compañera de viaje: casi todas son chicas, y te tratan tan dulcemente que parece que quisieran adoptarte.

Si me quedaran 10 noches de vida, iría 9 a cenar a Hoja Santa y ya la última a **Via Veneto**, porque a la muerte hay que recibirla con todos los honores. Pero aunque del mar no vengan mis principales euforias, Pakta es sin duda un restaurante muy por encima de cualquier competición imaginable, el talento allí alcanza sus mayores esplendores y desde luego visitarlo es el deber de cualquier persona culta, sensible y civilizada.