

RESTAURANTES PARA VISITAR

CINCO COCINEROS CON CASA EN BARCELONA Y FUERA DE ELLA

El sueño burgués: tener pisito en la ciudad y un chalé al que retirarse el fin de semana. O al contrario: vivir alejado del bullicio y conservar una bombonera en el centro para aprovechar las distracciones metropolitanas. Si no fuera porque lo suyo es negocio, y no ocio,

estos cinco cocineros encarnarían a la perfección esta, para muchos, fantasía. Ellos son, sin embargo, ejemplo de emprendimiento y trabajo duro. Trabajo bicéfalo que les obliga a controlar fogones separados por kilómetros de distancia. Algunos, como Albert Ventura, se han expandido hacia fuera. Desde su

Coure del pasaje Marimon a Vall-doreix, donde mantiene Wall 57, para luego volver a Barcelona con El Cercle. Otros, algo más habitual, llegan a Barcelona buscando un “El Dorado” urbano o, tal vez, el trasiego que les permita dar a conocer su casa madre. Es el caso del brillante Artur Martínez, que recientemente

ha abierto bar a pocos metros de El Cercle de Ventura, mientras domina en tierras del Vallès con su estrellado Capritx. Algunos han extendido su imperio más allá: el de Paco Pérez, con capital en Llançà, llega hasta Berlín, para regocijo de los teutones comilones.

En tiempos de pluriempleo y

diversificación, las cocinas se reproducen por meiosis, y nosotros, afortunados fagocitadores, disfrutamos de este despliegue desde un comedor en el que siempre seremos eternos invitados. Porque la segunda residencia propia nos queda, de momento, un poco lejos.

Texto: Jordi Luque

ALBERT VENTURA



El Cercle
Dels Arcs, 5
Barcelona
93 624 48 10

Si alguna vez has paseado por el Portal de l'Àngel y has llegado a su bifurcación, en la parte baja –que puede llevarte a la catedral o a Porta Ferrissa–, seguro que has levantado la vista

hacia la terraza del Reial Cercle Artístic. Desde el pasado mes de mayo, esa terraza es uno de los tres espacios de la nueva casa de Albert Ventura, cocinero de alta cocina de cuchara. Los otros dos, la barra japonesa y el salón, donde Ventura desarrolla una cocina de anticuario puesta al día. Atención a la costilla de cerdo

agridulce, a la terrina de caballa y al bacalao negro. Por cierto, dicen que Albert, que se había apartado del Coure, ha vuelto a sus fogones originales. Doble casa en Barcelona.

Wall 57
Rambla Mossèn
Jacint Verdaguer, 57
Vall-doreix
93 589 50 60

La gran barra que impulsó Albert en Wall 57 sigue ahí. ¿Continúa el cocinero? No está claro, pero, en cualquier caso, sí siguen sus platos, claramente influenciados por el restaurante Coure. Uno de los mejores *steaks tartar* a este lado del Danubio se elabora ahí. Son igualmente importantes sus croquetas de pollo al *curry* o el carpacho de hinojo.



PACO PÉREZ

Miramar
P.º Marítim, 7
Llançà
972 38 01 32

Miramar, en la bahía de Llançà, es el primer restaurante de Paco Pérez, cocinero ubicuo. Ubicuo porque despliega sus dominios con seis establecimientos en Barcelona y uno más en Berlín. Pero es en el Alt Empordà donde Pérez desarrolla su cocina más característica, heredera de las técnicas, conceptos y paisaje de el-Bulli. Su menú degustación es un pedagógico paseo por la cocina contemporánea más vanguardista. Un epatante recorrido por sabores, texturas y sensaciones que configuran una especie de corpus tecnoemocional.

Doble
P.º de Gràcia, 116
Barcelona
93 238 48 46

En Barcelona, Paco Pérez toca todos los palos, desde la alta cocina de vanguardia en Enoteca, donde defiende dos astros, hasta las hamburguesas de lujo en La Royale. Así, se despliega en seis espacios. El último en llegar, Doble, es una coctelería-*snackería*, al estilo del primer 41.º Experience, situada en el subterráneo de L'Éggs, su restaurante dedicado al huevo. En Doble se puede comer *finger food* tan impresionante como el cebiche de jurel, y sabrosa como los molletes, mientras alegras cuerpo y alma con las creaciones líquidas de Javier Caballero, que tanto revoluciona los clásicos mojitos y *dry martinis* como presenta novedades como el *watermelon*, con base de sandía y ginebra.

ARTUR MARTÍNEZ

Capritx
Pare Millán, 140
Terrassa
93 735 80 39

Artur Martínez tomó el relevó de sus padres y elevó el restaurante familiar al nivel de estrella Michelin. ¿Tendría otra si estuviera en un barrio menos humilde? Su cocina lo merece, porque es inquieta, repleta de talento y sensibilidad para convertir lo próximo en exótico. Su último menú degustación es un viaje gustativo por el mundo sin apenas salir del Vallès. Platos memorables: los macarrones con chorizo (no es lo que imaginas), la *pilota d'escudella* con *toffee* o el consomé frío con *miso* y sardina. Elegancia, creatividad y definición. Cocina genial.

Matís Bar
Pl. Nova, 5
Barcelona
630 45 50 43

En la versión gamberra de Artur, los cocineros visiten una gorra de colores coronada por una hélice. Sus tapas, en cambio, no son nada gamberras. Quizá sí algo atrevidas y con un giro (¿de hélice?). Hay que probar su Xatorejo, una ensalada de cuchara, el *empedrat* caldoso de sardina ahumada y el *capipota* con *piparra* y menta. Conocedor del océano del vino, apuesta por una carta de botellas naturales y poco convencionales. Y todo, en el centro de Barcelona. Un bar asequible, la versión *prêt-à-porter* de un cocinero de altos vuelos.



ORIOI ROVIRA

Els Casals

Sagàs
Berguedà
93 825 12 00

Els Casals es el final del camino recorrido por una familia de granjeros y agricultores. Oriol es el que le da forma de restaurante. Sus pucheros se alimentan de los magníficos productos de la zona, que llegan a su culmen en forma de cerdo; de cerdo criado por los Rovira. Con ellos elaboran su mítica sobrasada y platos tan exageradamente deliciosos como *tot el porc*, degustación porcina. Pero su mesa está llena de matices, no solo de cerdo vive el comensal. La huerta, en verano, se llena de tomates. Y sus postres, con un punto nipón, son sobresalientes. Indispensable para entender la cocina catalana actual.

Sagàs

Pla de Palau, 13.
Barcelona
93 310 24 34

Podría hablar de Pork, su templo barcelonés dedicado al cerdo, pero dejemos retozar al tocino en su pira. Sagàs es una bocadillería, una bocadillería excelente. Imposible olvidar el Bahn Mi, el bocata de *porchetta* (sí, "oink") o el de lengua. Con la complicidad de los López de Viñaspre (grupo Sagardi), los Rovira, con Oriol al frente, ofrecen algunos de los mejores bocadillos de Barcelona. Dos familias unidas por barras de pan.



VÍCTOR QUINTILLÀ

La Lluerna

Rafael Casanova, 31
Santa Coloma de Gramanet
93 391 08 20

La Lluerna es un regalo para los *gourmets* que viajan en metro. A unos pasos de la parada de Santa Coloma (L1) está la casa madre de Quintillà, que, literalmente, vive encima del restaurante. A este estrella Michelin (¿el más asequible de Catalunya?) se viene a disfrutar de una personalísima cocina que se nutre de productores locales, la huerta del Vallès o la costa del Maresme, y de la sensatez de Víctor. La suya es una alta cocina sa-



brosa, untuosa. Imprescindibles los huevos con setas y jamón, la cola de cerdo ibérico con cohombros y aquel memorable postre dedicado a su hija, Júlia.

Bitxarracu

València, 212
Barcelona
93 114 84 44

En Bitxarracu, Quintillà se relaja, y ofrece al comensal la oportunidad de comer bien por veinte euros. Dice que aquí quiere competir con la oferta más económica, como las pizzerías. Que tiemblen. Su carta es de mojar pan. El canelón de pollo es imbatible, así como el plato de butifarra de Cal Nen con setas y la mayoría de platillos y tapas que configuran las fórmulas y el menú diario (10 €). Comer bien a un precio muy ajustado es posible.