



## Estils

# Barcelona celebra l'obertura de nous restaurants

Aquesta primavera els cuiners s'atreveixen amb propostes d'allò més diverses per animar la recuperació

NATÀLIA COSTA  
BARCELONA

**A**mb la sensació que la pandèmia amaina i que les ganes de sortir agafen embranzida, el sector de la restauració celebra algunes noves obertures, ja que alguns restauradors s'han animat a obrir les portes de nous establiments. Han tirat endavant projectes d'allò més variats, de manera que a poc a poc el sector recobra un cert aire pre-pandèmic i afronta la recuperació amb gran diversitat de propostes. Fem un repàs a les novetats més destacades.

### Amar Barcelona

Rafa Zafra obrirà aquesta primavera el seu nou restaurant Amar, situat a l'hotel El Palace. Amb un nom que declara l'amor per la ciutat, l'establiment reflectirà alhora la passió del xef pels productes mariners. "Amar Barcelona és estimar el mar, el Mediterrani, les nostres cultures i tradicions", explica el cuiner sevillà, que ha traçat la seva trajectòria a l'Estimar Barcelona i Madrid. L'espai s'està reformant perquè reflecteixi alhora modernitat i tradició, així com una informatització del luxe, de manera que els clients puguin gaudir tant de la sala com del menjar.

### Yubi

La xef francojaponesa Yoaké San ha culminat la seva dilatada trajectòria a la cuina amb Yubi, un projecte personal ple d'originalitat i un discurs propi. Obert fa poc, l'establiment proposa plats de tècnica minuciosa que naveguen entre dues cultures gastronòmiques: la francesa i la japonesa. En l'exercici de buscar connexions entre aquests dos punts del planeta, la xef afegeix als plats complexitats amb el producte local català a través de la compra a proveïdors locals. Destaca especialment la part líquida, amb una carta plena de xampansys i sakes.

### Compartir Barcelona

Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, juntament amb Nil Dulcet (de l'equip de cuina del

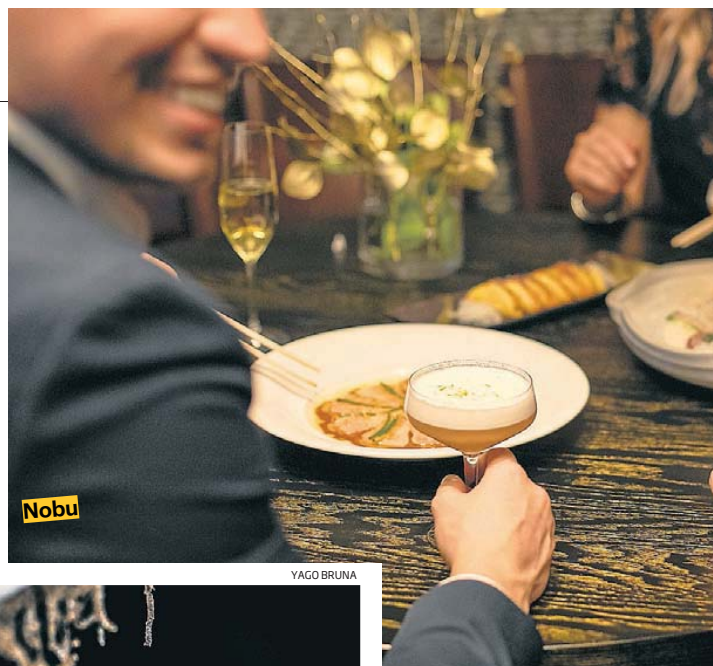
Compartir Cadaqués i primer cap de cuina del Disfrutar), obriran nou restaurant a Barcelona aquesta primavera. Serà el Compartir Barcelona, un local que seguirà la mateixa filosofia del Compartir Cadaqués, que enguany celebra el desè aniversari. Situat a un pas del passeig de Gràcia, els 550 m<sup>2</sup> del local estaran repartits en tres sales, que tindran capacitat per a 80 persones. Amb molta llum, és un espai ampli i confortable dissenyat pel mateix estudi que va fer el Disfrutar. A Compartir Barcelona l'oferta gastronòmica serà a la carta i per compartir. Passarà per una proposta moderna, de producte i amb arrels tradicionals que tindrà un preu mitjà d'entre 45 i 50 euros per persona.

### Green Spot Diagonal

Germà de The Green Spot del Port Vell, aquest establiment acabat d'obrir a la Diagonal barcelonina reivindica que no és un simple vegetarià, sinó una acollidora casa dels anys 70 amb porxo al costat d'un jardí de pins ideal per "gaudir de les verdures sense ser vegetarià o sí". Els seus impulsors, el grup En Compañia de Lobos, asseguren que és un projecte nascut en una època d'incerteses i canvis i que ha donat lloc a un resultat "fresc, acollidor, modern, distès, proper i alegre". La carta està basada en producte de temporada de petits productors de proximitat que va canviant amb l'estacionalitat. Ara mateix posa al plat dels clients carxofa, trufa i pèsols. La cuina és essencialment mediterrània i posa en relleu tot el que poden aportar les verdures. Des del grup empresarial, Tomás Tarruella assegura que, malgrat obrir cinc anys més tard que The Green Spot, Green Spot Diagonal és "l'origen" i inici conceptual de tot el projecte.

### Wittmore Hotel

Aquest espai, que ja existia abans de la pandèmia i que porta gairebé dos anys tancat, acaba de reobrir amb un nou concepte inspirat en els salons culturals on es trobaven les personalitats més creatives de la cultura local i la societat catalana més avantguardista. D'aquesta ma-



**Varietat**  
Entre les novetats hi ha propostes per a tots els gustos i butxaques

nera, s'ofereix als clients de les noves generacions un lloc per divertir-se i relacionar-se amb el talent. Com a novetat, el restaurant de l'hotel, el Contraban, té una carta inspirada en les emocions sorgides durant el procés creatiu: es pot triar entre plats que van des de la sensació del paper en blanc fins a la frustració, passant per l'excitació de la creativitat.

### Quirat

L'Hotel InterContinental, a Barcelona, obrirà a l'abril el restaurant Quirat, que conduirà el xef del restaurant Les Magnòlies i el més jove a obtenir una estrella Michelin, Víctor Torres. Quirat representa la

puresa i la riquesa dels elements de la terra. Aquest serà precisament el leitmotiv de l'establiment: una carta ideada per al restaurant que respondrà a les diferents temporades amb la intenció de posar al plat del comensal "els millors productes" del territori, de manera que el client tingui una experiència basada en la simplicitat. Per al xef, aquest nou espai permetrà "dur a Barcelona la cuina de Les Magnòlies, basada en l'excel·lència del producte i la puresa de gustos".

### Teatro

L'antic Tickets, al Paral·lel de Barcelona, és la nova pista de ball del Grup Iglesias, segons explica Borja Iglesias. L'han obert amb la primavera sota el nom Teatro i l'establiment recupera l'essència dels seus inicis, quan estava integrat pel 41 i el Tickets. El *backstage* del teatre acull la part més canalla i de coctelleria. L'espai se centra en el públic local, per al qual ha abaixat el preu del tiquet mitjà, i manté una oferta de tapes com abans.



### GoXo

A finals del 2021 el xef amb tres estrelles Michelin Dabiz Muñoz va obrir a Barcelona el seu concepte d'alta cuina a l'estil *street food* GoXo. En un espai ample situat dintre de l'Hotel NH Constanza, a les Corts, el restaurant substitueix l'antic Don Giovanni d'Andrea Tumbarello. Seguint el funcionament dels establiments de menjar per emportar-se, aquest local no admet reserves i els comensals han de fer les seves comandes a la barra. La potència de gustos, com el picant, el dolç i el salat, marida amb una cocteleria igualment potent.

### Nobu

L'hotel de Robert De Niro i Nobu Matsuhisa a Barcelona ha tornat a obrir a la clientela després de gairebé dos anys tancat. Aquest espai de luxe disposa d'un restaurant amb vistes panoràmiques sobre Barcelona i un menú dissenyat pel xef estrellat Nobu Matsushita, gairebé inèdits després de la interrupció de la pandèmia.

### Sofia

En la mateixa situació, després de dos anys tancat tot just haver fet una reforma de grans dimensions que amb prou feines havia tingut rodatge, l'Hotel Sofia obre les portes de nou. En aquest establiment la cuina no és un aspecte menor i, sota el lema "*I am a foodie*", proposa cuines de diferents racons del món a l'Impar. El seu gastronòmic BeSo encara està tancat però ben aviat obrirà per satisfer els més sibarites de la ciutat.

### Ah-Un

La barbacoa japonesa ha aterrat a la ciutat de la mà del projecte Ah-Un. Al carrer Balmes, aquest restaurant acabat d'obrir proposa endinsar-se en l'experiència *yakimiku* de brasa nipona, que es caracteritza per una graella al centre de la taula i una selecció de talls de vedella i pollastre d'allò més variats. ■