



▶ 4 Junio, 2022



Cocineros ultimaban el jueves una tapa en el restaurante Enigma, de Albert Adrià, en Barcelona. / KIKE RINCÓN

La restauración de calidad reaviva los fogones tras la pandemia

La capital catalana hierve con la alta cocina de nuevos o renovados restaurantes

MAR ROCABERT, **Barcelona**
Después de un par de meses de goteo incesante de aperturas, las novedades de este mes en Barcelona, encabezadas por la vuelta de Enigma, de Albert Adrià, el 7 de junio, y la llegada de Compartir desde Cadaqués, que abrirá el 8, además de la inauguración de Cuina Sant Pau, con Raül Balam al frente, el 1 de julio, muestran la recuperación del sector, muy tocado durante la pandemia. La oferta es variada y bajan precios y sube el desenfado.

“No hay en Barcelona cada día 60 personas que paguen 250 euros por comida”. Así de claro lo ha visto Albert Adrià, y se dispone a sortearlo con Enigma Concept, una vuelta de tuerca a su proyecto más personal, con una

oferta más informal, sin menú degustación para que cada uno se ajuste a su paladar y su bolsillo.

Con las puertas abiertas desde mediodía hasta las 21.30, Adrià propone una fórmula ininterrumpida de comer y beber. Después del servicio de comidas, hacia las cinco, las cortinas se corren y la penumbra se impone en el local. Propone el “tardeo”, un momento en que se mezclarán los comensales que alargan la velada con los que llegan para disfrutar de la coctelería. Cócteles de autor que pasarán mejor con ostras, aperitivos y hamburguesas. Sí, la barra de plancha se convertirá en un obrador de la pieza por excelencia de la comida rápida, pero sin prisas y con buena materia prima. Será una especie de laborato-

rio de pruebas de la hamburguesería que tiene en mente abrir. Con mil proyectos hirviéndole en la mente —también planea la réplica de Tickets—, Adrià asegura que su prioridad ahora es que funcione el renovado Enigma.

Otra de las novedades jugosas de este junio es Compartir, el proyecto con el que empezaron los propietarios de Disfrutar en Cadaqués hace 10 años. Con la misma filosofía, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, junto con Nil Dulcet, proponen una carta para compartir con una puesta en escena moderna y de producto, que acogerá algunos de los platos de su hermano mayor, como la ensalada de remolacha, el canelón de atún, los bombones líquidos de chocolate o el *coulant* de

Albert Adrià propone el “tardeo” en su renovado Enigma Concept

Raül Balam hereda el local de sus padres para abrir Cuina Sant Pau

avellana. A diferencia del Disfrutar, con dos estrellas Michelin, tiene un tique medio más asequible.

Con una propuesta también más sencilla empieza Raül Balam, que finalmente ha aceptado heredar el local de sus padres, Carme Ruscalleda y Toni Balam, pero sin su nombre ni estela. Cuina Sant Pau quiere ser un restaurante abierto a todo el mundo, sin etiquetas, con música alta y movimiento, donde compartir platos de forma informal con buen producto de temporada, y con algún detalle de la historia de su familia, como las croquetas o los canelones del Ruscalleda. No faltará la ensaladilla rusa con varios tubérculos, pero sin patata; tampoco un tipo de ceviche —su socio, Murilo Rodrigues, es brasileño—, la lubina al horno a la *maresmenca* o los sconsos a la andaluza.

El Amar de Rafa Zafra, en el hotel Palace, va en dirección opuesta. La experiencia de siete años de Estimar, su otro restaurante en la ciudad, se ha refinado para ocupar el principal comedor de este hotel de cinco estrellas, que llevaba cinco años cerrado. “Se trata de aburguesar un poco la cocina de Estimar con toda libertad”, cuenta el chef sevillano, que asegura que aquí hay más cocina y reflexión, un homenaje a la cultura catalana del mar y montaña, con base de pescados y mariscos, donde las ostras y el caviar siguen siendo los niños mimados.

También a un hotel de lujo ha llevado su propuesta de alta cocina Víctor Torres, el Quirat, alojado en el Intercontinental. Una cocina de nivel a base de menú degustación donde la tierra y los productos de proximidad y temporada se presentan sin artificios pero con precisión como el arroz meloso de pollo de corral y espardeñas o el pescado de lonja semicurado con agua de tomate y cítricos.

Los locales de ElBarri, el proyecto que Adrià emprendió con los hermanos Iglesias, vuelven a la rueda: el reciente Come by Paco, de Paco Méndez; Alapar, que ha subido la persiana que cerró Pakta, a manos de Jaume Marambio y Vicky Maccarone; o el nuevo Teatro, en manos ahora del empresario Manuel Lao. También se anuncian con mucho revuelo en redes novedades como Jacqueline, un proyecto muy ambicioso de la mano del grupo Sutton.