



► 6 Mayo, 2022



Rafa Zafra, Gonzalo Hernández, Anna Gotanegra y Ricardo Acquista, ante la bodega iluminada del comedor de Amar.



PAU ARENÓS

AMAR

REGRESA LA LANGOSTA A LA CARDENAL

Rafa Zafra y sus socios resucitan el señorial e imponente comedor del Palace, mientras ultiman un restaurante de menú de mediodía.

La langosta de 600 gramos es magnífica, imponente en la bandeja plateada, con trufa rallada en la cabeza y el apellido rimbombante: a la cardenal. Plato insignia del restaurante Amar que dirige Rafa Zafra en el Palace, con un apartado para los clásicos de palacio y que sirve de flecha para esa cocina antigua y desatendida que está disparada.

¿Por qué a la cardenal? Se refiere a una salsa, y algunos autores hablan sobre el color de los crustáceos y el de la vestimenta de los prelados, difícil de determinar (en común, mantequilla de bogavante o langosta, *fumet*, trufa, cayena...), nombre que alcanza a ingredientes tan comunes y terrenales como los macarrones, según recoge *La cuynera catalana* (1835), y a los que Carles Gaig les dio visibilidad (aunque con una receta adaptada) y que otros han imitado. Mucho cardenal, grandes diferencias.

La langosta de Rafa –en el desembarco del Palace lo acompañan sus socios Anna Gotanegra y Ricardo Acquista– ha sido escaladada y, en la salsa, caldo de gamba, chalota, mantequilla, estragón, champiñones, azafrán, ñora y fino; y, en la cabeza, los corales y mozzarella gratinada. Explica el cocinero que consultó el recetario del Ritz, donde trabajaron los Gotanegra, padre e hijo, casualmente, parientes lejanos de Anna. Los tiempos se comprimen y el pasado y el presente se encuentran.

Ricard Cugat



La langosta a la cardenal.

«Aquí van a convivir muchos estilos», dice Rafa, con espacio en la carta para las brasas, para el mar y montaña (los guisantes con tripa de bacalao: hay que vigilar la sal; la carbonara de vieira y trufa; las *mongetes* con atún y ese canelón de centolla con crujiente y jugo de pollo que será un clásico en cinco minutos), para el homenaje al Ritz, para las ostras y para el caviar (¡el *brioche!*, ¡el erizo con tartar de gambas!), que ha convertido en identitario, tanto en el Estimar de Barcelona como en el de Madrid.

En expansión, el chef dirige con Anna y Ricardo establecimientos en Eivissa y Sevilla y pronto abrirán un restaurante de ¡menús! en el Poblenou. Es una noticia excelente que quienes saben trabajar para los clientes de 100 euros sepan hacerlo para los de 15.

En este arranque, el imprescindible Pol Perelló al frente de la sala, cuyos responsables son Pablo Wübbe y Carlos Besteiro; con Gonzalo Hernández al mando de la cocina y con Cristina Ramón en la pastelería: atención a los churros (¡churros en palacio!) con suflé de chocolate. La sumiller Diana d'Ursó destaca un comienzo rompedor: el sake Tanaka Chartier 2019.

Tengo el capricho del *trikini* porque, como los churros, me parecen una descontextualización, aunque Rafa piensa en el *sándwich club*, un clásico de los hoteles y del servicio de habitaciones.

El *trikini* es un monumento, también por precio, en este majestuoso comedor, uno de los más imponentes de Barcelona, repintado y redecorado, con la bodega a la vista y una barra en la entrada,

en la que se podrá comer sin reservar. Desde la calle se accede por un tubo dorado, donde se exhibirán, en cajas como de joyería, las gambas de rubí y las ostras de plata. En construcción, el carro de quesos y el de las infusiones, que recorrerán este circuito de la opulencia.

Regreso al *trikini* y a sus capas y obscenidad: bogavante, salmón, caviar y crema fresca, que nació en Estimar de Madrid por el capricho de un cliente recién llegado de Nueva York y que desafió a Rafa a un bocado con precio y altura de

EL 'TRIKINI' ES MONUMENTAL: CAVIAR, SALMÓN Y BOGAVANTE

rascacielos (160 €). ¿Bueno? Sí, muy bueno: como para no estarlo.

El gran lujo del Palace y el gran lujo de Amar, con la *frescura* de los guisos (no es lo habitual en los entornos encopetados) y con un bikini, un *trikini* y unos churros que se adueñan de este espacio con columnas y molduras doradas.

Acariciar el «ego del comensal», dice Rafa. Porque masajear el ego del comensal da beneficios. ■

Amar
 Gran Vía, 668. Barcelona
 Tf: 93.103.99.88
 Precio medio (sin vino): 90 €