



Amar Barcelona, la propuesta de Rafa Zafra y El Palace Barcelona

El chef sevillano ha elaborado una carta en la que el mar juega un papel central. El espacio se ha rediseñado para ofrecer una experiencia fresca y elegante.

TEXTO: **Pep Canals**

El Palace Barcelona es el hotel cinco estrellas más antiguo de la ciudad condal. Con más de 100 años a sus espaldas, el lujo ha sido siempre su seña de identidad. Y, en este sentido, la gastronomía ha jugado un papel importante. Desde hace ya unos meses, y con el objetivo de ofrecer una propuesta única, fresca y elegante, el hotel cuenta con una de las aperturas gastronómicas más esperadas de este año: Amar Barcelona, la nueva propuesta de Rafa Zafra.

El chef sevillano, que también dirige junto a sus socios Anna Gotanegra y Ricardo Acquista Estimar, su propuesta más íntima en el barrio del Born de Barcelona y en Madrid; Casa Jondal en Ibiza, Mareantes Cervecería en Sevilla y Per Feina, en el barrio de Poblenou de Barcelona, ha llevado la cocina en sus venas desde pequeño. Su familia regentaba la antigua Posada de Alcalá, lugar donde despertó su pasión por la gastronomía. Tras estudiar en la Escuela de Hostelería de Sevilla Heliópolis, pasó por las cocinas de grandes chefs como Tristán en Mallorca y Arzak en San Sebastián, además de ganar dos estrellas Michelin a los 26 años junto a los hermanos Ferrán y Albert Adrià.

“Con la gestión de Amar Barcelona queremos aportar una cocina honesta, basada en la calidad del producto y apostando por la ‘casualización’ del lujo en un entorno único y elegante”, asegura Zafra. En este sentido, el nuevo restaurante de El Palace Barcelona juega con el prestigio de los ingredientes, la calidad de la cocción, el confort del espacio y la elegancia del histórico hotel. Tradición y modernidad se fusionan con el objetivo de aportar frescura y renovación al espacio.

¿QUÉ OFRECE LA CARTA DE AMAR BARCELONA?

El mar es el eje central de la carta que Zafra ha elaborado para Amar Barcelona. Su cocina juega con productos frescos en los que la estacionalidad, temporada y ori-



gen son fundamentales. El chef sevillano juega con sus productos fetiche como el caviar, un elemento que utiliza para realzar los sabores de cada plato; y las ostras, en este último caso con hasta 9 elaboraciones distintas. También es destacable la relación del restaurante con la Cofradía de Pescadores de Roses, a la que Zafra homenajea con el plato Gamba de Roses XXL.

Las brasas juegan un papel muy importante, pero Zafra también se atreve con cocciones que van desde el crudo al marinado, los salazones, el vapor, los fritos y los guisos. ¡Ah! Y como guiño al siglo de historia del lujoso hotel barcelonés, también cuenta en su carta con algunos clásicos que formaron parte del Ritz Barcelona - el nombre de

PUNTOS FUERTES

▶ **Las ostras y el caviar juegan un papel importante en la carta**

▶ **El espacio rediseñado juega con la tradición y la modernidad**

El Palace Barcelona hasta 2005 – como la Langosta a la cardinale o el Lenguado a la Meunière clásica. La cocina mediterránea y catalana con platos como el Canelón de centolla y jugo de pollo cierran el concepto de la cocina del Amar Barcelona.

La carta de vinos creada por la sommelier Diana d’Urso cuenta con una selección extensa y los postres de la chef pastelera Cristina Ramón, que recupera clásicos con cocciones más cortas y con menos azúcar, rematan una oferta de lujo que Zafra y su equipo ofrecen en este emblemático espacio de Barcelona.

UN NUEVO ESCENARIO

El Palace Barcelona, dirigido actualmente por Juan Miguel Losa-

da como Director General, no es un edificio cualquiera. Algo de lo que eran conscientes, Elena Prats y Eva Pous, las encargadas de diseñar el interior de Amar Barcelona. El concepto juega con la tradición y la modernidad. Las diferentes tonalidades azules se mezclan con los elementos dorados con el objetivo de evocar a entornos lujosos. En este sentido, destaca el acceso al local a través de un túnel completamente dorado con vitrinas que acogen las joyas de Zafra: los productos con los que elabora sus recetas.

Una espectacular barra rectangular dorada preside la sala y, a su alrededor, el mobiliario modular puede adaptarse a las necesidades de los comensales. En el juego entre tradición y modernidad destaca también la iluminación del espacio. Dos lámparas de lágrimas conviven con luminarias minimalistas y con toques muy arquitectónicos. Un rediseño que mantiene la esencia.

UN EQUIPO DE LUJO.

El equipo de Amar Barcelona es joven, dinámico e ilusionado. Un grupo de personas que no solo están comprometidas con el proyecto, también con la profesión. Zafra cuenta con Anna Gotanegra y Ricardo Acquista como socios que, junto al equipo de El Palace Barcelona, se encargan de la gestión y la parte creativa del proyecto.

Más allá de las mencionadas Diana D’Urso (sommelier) y Cristina Ramón (pastelería), el chef sevillano cuenta con Gonzalo Hernández (Jefe de Cocina) y Víctor García (Subchef) con quienes lleva 9 años trabajando en otros proyectos como Estimar, Tickets, Heart, El Brans y Casa Jondal. A ellos cabe sumar a Pablo Wübbe como Jefe de sala y Carlos Besteiro como segundo Jefe de sala. Pol Perelló fue el responsable de la apertura del restaurante.

¿Buscas una experiencia gastronómica especial en un entorno único? Amar Barcelona te está esperando.