



▶ 31 Diciembre, 2022

Entre las incorporaciones más destacadas a la restauración barcelonesa del año que despedimos, abundan los estrenos o reestrenos de chefs vinculados a la órbita 'bulliniana'

# Aperturas y regresos que nos deja el 2022

**CRISTINA JOLONCH**  
 Barcelona

Después de la larga travesía de la pandemia y la demostración de resiliencia por parte del sector de la restauración barcelonesa, se ha ido recuperando el paso y un poquito el optimismo. De ahí que ponerse al día de las novedades que nos dejó el año que hoy despedimos requerirá organizarnos cuanto antes, si no queremos que se solapen con las que nos traerá el 2023.

Basta echar un vistazo al ál-



ALEX GARCIA



XAVIER CERVERA



XAVIER



ALEX GARCIA



MIQUEL GONZÁLEZ / SHOOTING



XAVIER CERVERA



JOAN MATEU PARRA

**Enigma Sepúlveda, 38.**  
 Albert Adrià reabrió en junio su restaurante

**Come Av. Mistral, 54.**  
 Paco Méndez y Erinna Marciano, son socios

**Compartir València, 225.**  
 Los chefs de Disfrutar y Nil Dulcet

**Can Marllau París, 161.**  
 Ferran Soler, ex Bodega 1900

**Amar Gran Via, 668.** Rafa Zafra, abrió en el Hotel Palace Barcelona

**Teatro Av. Paral·lel, 164.**  
 El antiguo Tickets reabrió como Teatro

**Taberna Kamikaze Rosselló, 197.**  
 El sueño de dos ex Disfrutar

**Alapar Lleida, 5.** El antiguo Pakta, ahora de Marubio y Maccarone

**Lombo Moliné, 1.** Eugeni de Diego y Ana Alvarado en su restaurante

**Per Feina Ciutat de Granada, 130.**  
 Otra apertura de Rafa Zafra

bum de fotos de las aperturas de los últimos doce meses para comprobar que abundan las caras conocidas, muchas de ellas vinculadas a El Bulli. Bien sea por llamarse Albert Adrià, por haber sido jefes de cocina en la sala Montjoí, como es el caso de los socios de Disfrutar y Compartir, Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch, o por haber trabajado a las órdenes de uno u otros. Tras un paréntesis desde la primavera del 2020, Adrià volvió a poner en marcha su Enigma. Lo hizo primero con una fórmula de mediodía y de tardeo que no cuajó y a la que dio un giro del que está satisfecho.



MANE ESPINOSA



JOSE COLON / SHOOTING







La pandemia, ya lo sabemos, se llevó por delante al grupo El Barri, con Albert Adrià al frente de la propuesta gastronómica y los hermanos Iglesias en la gestión. Los establecimientos que lo integraban han ido resurgiendo en nuevas manos este año que acaba: ahí están el Tickets convertido en Teatro Kitchen Bar, con nueva propiedad, los Iglesias en la gestión y Oliver Peña al frente de la cocina. Ferran Soler, que había sido jefe de cocina en Bodega 1900 (esta pronto la reabrirá como Romeria Tonet Romero, asociado con Albert Adrià), ha estrenado la casa de comidas Can Marllau. También volvieron a abrir el antiguo Hoja Santa, ahora propiedad de quien ya cocinaba en la casa, el chef mexicano Paco Méndez, asociado con Erinna Marciano, actual directora. Ha vuelto también el antiguo Pakta, ahora Alapar, capitaneado por quien fue su jefe de cocina, Jaume Marambio, y la jefa de sala Victoria Maccarone.



R CERVERA



I SHOOTING

Casañas, Xatruch y Castro replicaron el modelo de Compartir (Cadaqués) en Barcelona junto con Nil Dulcet, uno de sus jefes de cocina. Y otros ex Disfrutar, Enric Buendia y Aristides Ribalta, acaban de abrir la Taberna Kamikaze. Otros dos reconocidos *bullinianos*, Eugeni de Diego (quien dirigió la Bullipedia) y Rafa Zafra (que estuvo también al frente de la cocina de la sevillana Hacienda Benazuza y del Heart, en Eivissa, de Albert Adrià) han protagonizado aperturas: el primero el Lombo, con Ana Alvarado, y el segundo dos proyectos bien distintos: Amar, en el Palace Hotel de lujo en el espacio y la materia prima, y Per Feina, un menú de mediodía con buena calidad-precio en el Poblenou.●



LV