



▶ 3 Marzo, 2023

El restaurant Amar d'El Palace Barcelona presenta un nou menú de migdia amb què tastar alguns dels plats insígnia de l'establiment liderat per Rafa Zafra

Una història d'amor

ANNA TORRENTS

La cuina i la restauració actuals no serien el que són sense la figura d'Auguste Escoffier. El geni francès, que en realitat volia ser escultor, va assentar les bases de la gastronomia moderna creant les brigades i els uniformes a les cuines, donant valor a l'origen del producte i iniciant una tendència, la del xef que lidera un gran restaurant d'hotel, que continua sent de les més fructíferes a dia d'avui.

El Palace Barcelona manté aquesta tradició apostant per xefs com Rafa Zafra, que no només aporten la seva visió gastronòmica del món, sinó que també recuperen receptes que se servien en aquest mateix espai ara fa un segle. I és que l'establiment barceloní, recordem-ho, el va obrir el mateix César Ritz que va convertir Escoffier en el xef més cèlebre del món.

Un menú per estimar-se

Sota el nom d'*Amar a primera vista*, el nou menú de migdia del restaurant Amar permet tastar receptes d'alt nivell, que varien segons la setmana, en



CARLOS GARRALGA

L'amanida de cabra de mar amb romesco i gel d'estragó

un dels restaurants més premtium de la ciutat. Entre els clàssics d'Escoffier, destaca el filet Rossini, que ret tribut al compositor italià amb un turnedó de filet de vedella amb foie-gras. També el pijama, les cèlebres postres amb flam, fruita en almívar, gelat i nata amb què Paco Parellada, del 7

Portes, reinterpretava el *pêche Melba* que Escoffier va dedicar a la cantant Nellie Melba.

Qui prefereixi la visió marítima i vegetal de Zafra, també pot gaudir de receptes com l'amanida de cabra de mar amb romesco, el porro a la brasa amb praliné d'avellana i olivada o l'albergínia en adob

sanluqueño. La nova carta, a més, inclou receptes que no estan a la minuta habitual del restaurant, com ara els macarrons del cardenal (uns dels plats més importants de casa nostra, que ja surt al *Receptari de la cuynera catalana*, del 1835) i les fantàstiques lleties estofades amb calamarsons i foie, que són pur amor pel xup-xup.

També val la pena tastar receptes com el moll a la catalana i l'esplèndid lluç al vapor amb salsa de cava, que arrodoneixen un menú amb què podreu triar de dos a quatre plats per compartir i que, a més, inclou cafès i postres. Per maridar, no us perdeu les propostes de l'imponent celler del restaurant, amb vins tan en auge com el Senderos de Ukan de La Rioja alabesa. Un luxe, aquest Amar!

■ Amar

★★★★

El Palace Barcelona

Gran Via de les Corts Catalanes, 668. Tel.: 931 039 988. Menú '*Amar a primera vista*': de dimecres a dissabte, de 13.30 a 16h. Preu: 55€ (dos plats), 75€ (tres plats), 95€ (quatre plats). ■ Hotelpalacebarcelona.com