

PLACE TO BE

Amor, mar y lujo: el nuevo restaurante de Rafa Zafra en El Palace Barcelona

Con más de un siglo, el histórico hotel apuesta por seguir siendo dirección icónica ahora con un nuevo restaurante con nombre propio y sabor a mar



Sala del restaurante Amar en El Palace. (Cortesía)

Por **Andrés Galisteo**

06/06/2022 - 05:00



Amor por el mar. Así se resume la esencia de este **nuevo restaurante en Barcelona** y la del cocinero al frente, el sevillano Rafa Zafra, uno de nuestros nombres propios, cada vez más, desde su Estimar en la Ciudad Condal hasta su Casa Jondal en Ibiza, pasando por la sucursal del primero en Madrid y el más reciente Mar Mía, allí en la capital, con Carlos Bosch (Manero) y los arroces de Casa Elías. Junto a Anna Gotanegra siguen dando brillo por donde van a la tradición marítima familiar de ella y a la buena mano de él y su equipo, liderado por Ricardo Acquista, con ese tratamiento exquisito del productazo que trabajan y esa pátina de cocina de gran nivel. Amor, mar y lujo, porque siempre es un lujo visitarles para darse el homenaje acuático que despliegan y porque ahora lo hacen, también, en **uno de los hoteles más exclusivos** y queridos de Barcelona: El Palace.



Comedor de Amar en El Palace. (Cortesía)

El objetivo de El Palace, el más antiguo **hotel de 5 estrellas de la ciudad**, con más de cien años de trayectoria, era claro al apostar por ellos y por este concepto, una meta de su joven director general, Friedrich Von Schönburg: “Un modelo en el que historia y modernidad evolucionen en paralelo”, explican. Es algo que persigue y consigue el emblemático establecimiento, escenario de los delirios de Dalí, de los acordes de Ronnie Wood o de los encuentros entre Freddie Mercury y la Caballé que resultaron en un himno universal en el 92, por citar solo algunas de sus leyendas. La última creación hotelera de César Ritz, cuya homónima suite es un sueño igual que cada una de esas grandiosas y barrocas estancias que ojalá nunca resulten demodé, continúa firme en el presente sin dejar de lado la magia del pesado y vuelve a demostrarlo con Amar.

Cruzar sus puertas, a un lado del majestuoso lobby, es zambullirse en un espacio imponente, en línea con la totalidad del edificio y su elegancia pero con un toque fresco, joven y renovado con los tonos del océano con los que han acertado Elena Prats y Eva Pous. Los azules de paredes, altos techos y cortinajes contrastan con los destellos dorados de las molduras y las lámparas y con un mobiliario más moderno y funcional presidido por una preciosa barra rectangular y una cava de vinos a la vista. Rafa habla de cocina honesta, en calidad del producto por encima de todo y también de una ‘casualización’ del lujo. Ya solo el entorno promete.



Rafa Zafra, Anna Gotanegra y Friedrich Von Schönburg, director del hotel. (Cortesía)

Más sobre Amar

Para esto último, Rafa se ha valido del caviar, fetiche en todos sus negocios e ingrediente que no utiliza como principal sino como aderezo para realzar recetas, en contra de cómo se suele tratar. Un sencillo brioche tostado con mantequilla y las huevas por encima es el primer ejemplo (20 euros) y puede llegar a atreverse hasta con unos rigatoni a la crema con ellas u otra de sus estrellas para quien tenga amplio bolsillo: el trikini con bogavante y salmón (160 euros). Ojo, 'casualizar' no es economizar.

Ostras diversas (al natural, ponzu, al ajillo...) que rememoran a Albert Adriá, pionero en trabajarlas con sentido y recorrido, encabezan un menú salpicado de más versiones de 'hits' del sevillano como el carpaccio de cigalitas homenaje a El Bulli 1995 (29 euros) o la espectacular ensaladilla de centolla con romesco y gelatina de eneldo en la base. Reina el agua, pero hay lugar para la tierra aquí, en los entrantes, con las tiras de sabrosa rubia gallega con crème fraîche y toque y color ahumado del Jospé, para montar sobre crujientes bocados, y en un apartado de raíces catalanas, con los guisantitos con tripa de bacalao, 'bull' negro y trufa (90 euros) como protagonistas en temporada.

Clásicos recuperados

El área más clásica de la carta es la que recupera con nostálgico acierto impenables de la **cocina afrancesada** del hotel que no debieran perderse, desde un maravilloso lenguado a la 'meunière' a la puesta al día de la langosta 'a la cardinal', braseada y en salsa, con mantequilla, jugo de los crustáceos y trufa. La brasa es crucial también entre los principales y brilla en mariscos y pescados desde la cigala o las gambas de Roses al rodaballo.

Detalle de las mesas de Amar. (Cortesía)

En lo dulce, recuerdos de Estimar en la famosa **tarta de queso** tibia o en la torrija XXL con helado de su embebido (16 y 12 euros, respectivamente). Diana d'Urso comanda una excelsa bodega internacional con amplitud especial de jereces, espumosos y denominaciones catalanas y Pablo Wübbe y Carlos Besteiro dirigen una sala atendida de manera sobresaliente tras un arranque con la figura de Pol Perelló, viejo conocido de Rafa desde El Bulli; igual que Gonzalo Hernández, a quien el andaluz dirigía ya desde hace años en Estimar y que se queda al mando de un barco que acaba de zarpar y que promete travesías inolvidables.

AMAR, EL PALACE BARCELONA

Gran Vía de las Cortes Catalanas, 668

Precio medio: a partir de 100 euros

Horarios: de martes a sábado de 13:30 h. a 17:00 h y de 20:00 h. a 00:00 h. Domingos de 13:30 h. a 17:00 h

Tel. 93 103 99 88

www.hotelpalacebarcelona.com

En calidad de afiliado, Vanitatis obtiene ingresos por las compras adscritas que cumplen los requisitos aplicables. La inclusión de enlaces no influye en la independencia editorial de este medio: los redactores seleccionan y analizan los productos libremente, según su criterio y conocimiento especializado.



window.ECCO.emit('ec:import:outbrain');

Últimas noticias

'50 Best Restaurants 2022': el danés Geranium, mejor restaurante del mundo; DiverXO, el cuarto

No todo iba a ser fiesta: cinco planazos en la Ibiza 'slow'

11 trucos para activar el metabolismo lento: cómo cambiar nuestra tasa metabólica para adelgazar

[Ver más](#)

[Restaurantes de Barcelona](#)

[Restaurantes con](#)

El redactor recomienda

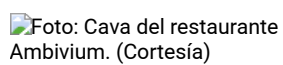
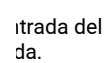
Foto: Cava del restaurante Ambivium. (Cortesía)

Foto: Exter D'Angleterre.

Foto: Entrada del restaurante.

Ambivium: el restaurante del chef del año donde el menú acompaña al vino y no al revés

Andrés Galisteo

D'Angleter
de la realeza en
Copenhague

Andrés Galisteo

Vida:

retrato, para adultos, el
histórico gran lujo de
Mallorca

Andrés Galisteo

[Quiénes somos](#) [App Android/iOS](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Rss](#)

© TITANIA COMPAÑÍA EDITORIAL, S.L. 2022. España. Todos los derechos reservados Condiciones Política de Privacidad Política de Cookies Transparencia Auditado por ComScore