

TIQUET RESTAURANT

Rafa Zafra obre Amar Barcelona a El Palace Barcelona

El restaurant, que ofereix plats de l'antic Ritz, omple l'espai que va ocupar el primer Caelis de Romain Fornell



Lourdes López

Barcelona. 01 de maig de 2022 05:30



Interior del restaurant Amar Barcelona

Amar Barcelona és el nou restaurant que **Rafa Zafra** ha obert a l'hotel **El Palace Barcelona**. Ho ha fet aquest dimarts i ocupa l'emblemàtic espai on abans va estar el primer Caelis de Romain Fornell. La història i la modernitat es barregen en l'aire que corona els nostres caps en diversos metres fins al sostre. És un espai que s'ha sofisticat de la mà de les interioristes Elena Prats i Eva Pous amb un seriós *restyling* que manté l'opulència de palau del primer cinc estrelles que va obrir a la ciutat però que ho "refresca" amb nous

blavosos marins i frisos daurats. Nous aires per a un emplaçament regi que s'adapta als nous temps com ho fa en paral·lel, el propi hotel de la mà del seu jove director fa ja tres anys: Friedrich Von Schönburg. "Ens interessava l'evolució d'aquesta sala, i volíem una cuina amb personalitat. Em vaig enamorar de treball de Rafa Zafra i confesso que li vaig perseguir fins que va acceptar l'encàrrec", detalla.

Rafa Zafra en estat pur

"Amar agafa aquest nom per l'amor per la ciutat de Barcelona que aquest regi edifici (abans va albergar el Ritz) sent", prossegueix Von Schönburg, "hem volgut dotar a l'hotel d'un restaurant modern i amb molt de discurs". Estimar també parla de l'amor que el propi xef andalús sent pels productes del mar. Lloa aquests productes (encara que no només) en els seus restaurants i els fa justícia amb unes cocccions fora de qualsevol error. A Amar hi ha plats que van del cru fins al marinat, passant pels salaons, cocccions al vapor, fregits, guisats i la brasa que ocupa una part important.



El xef Rafa Zafra en el seu nou restaurant Amar Barcelona

Desfilen a la carta -i també ho faran a una vitrina ancorada a la paret i emplaçada a l'escala d'entrada des del carrer- productes fetitxe per al cuiner com el caviar, les ostres (les provem mexicanes amb llet de tigre, cumquat i kimchi) i les peces de grans mides. També fan picades d'ullet als clàssics que

van formar part del primigeni Ritz (l'àspic de marisc o la cranca amb eriçons) o a l'etapa que molts dels artífexs del restaurant van compartir a elBulli; com el *carpaccio* de gamba, homenatge elBulli 1995. Aquí estan plats luxosos i sucosos com les mongetes de Santa Pau amb *morrillo* de tonyina i panceta, el peix del dia (per exemple, turbot sencer) amb patates *pont neuf* i espàrrecs blancs a la brasa i la seva *pil pil* o unes làmines gairebé transparents de rossa gallega guarida com si fos pernil.

La qualitat, el confort i l'espai immensament elegants recorden als restaurants parisencs

Anna Gotanegra i Ricardo Acquista, els seus socis de sempre, han participat braç a braç amb l'equip del Palace Barcelona en la gestió i creació del projecte. I, com en els altres restaurants de Madrid i Barcelona de la parella emprenedora integrada pel xef sevillà i la gestora catalana, el Mediterrani és sempre l'angle de visió. A l'equip estan també la somelier Diana D'Urso que signa l'excel·lent carta de vins amb algunes ampolles per emmarcar disposades en una imponent vitrina vista a la sala, i la jove xef pastissera Cristina Ramón, formada a L'Atelier al costat d'Eric Ortuño. Per a la carta de postres, Ramón recupera clàssics rebaixant sucres i alleugerint textures: provem el pastís de formatge tebi amb melmelada de nabius i les llesques amb ou en format XXL. La resta de l'equip ho componen el cap de cuina Gonzalo Hernandez i el subxef Victor Garcia (Estimar, Tiquets, Heart, Els Brancs i Cala Jonda), amb Pablo Wübbe, a la sala i el solvent Pol Perelló, que porta ja més de 20 anys treballant al costat de Zafra des que es van conèixer en Cala Montjoi.

La qualitat, el confort i l'espai immensament elegants recorden als restaurants parisencs, sí; però la sala —més fosca— aporta refugi nocturn per a sopars romàntics improvisats. Les taules, amb butaques modulars entapissades en vellut, recorden al mobiliari mariner i només la xemeneia de marbre i els dos llums que esgarrapen des del sostre ens recorden la importància d'un hotel on eren habituals tant Alfonso XII com Victoria Eugenia. En aquest sentit, "aportar una cuina honesta, basada en la qualitat del producte, apostant per la *casualització* del luxe en un entorn únic i elegant", en paraules del propi xef, no és una altra cosa que posar-li la catifa vermella a uns raigs de llum que (potser) es vegin aviat per la porta.

Bonus artístic

Durant els primers mesos d'obertura, el restaurant compta amb escultures de la sèrie *Infancia robada* de l'artista basc Íñigo Manterola a les taules. Tallades en acer inoxidable visualitzen formes relacionades amb el mar, en el traç d'un dibuix infantil. L'artista exhibeix també peces de les seves altres colleccions *Tránsitos* i *Paseos por el soporte* que, una vegada més, tenen al mar com a protagonista, al *hall* de l'hotel fins al 5 de setembre.

Restaurant Amar Barcelona:

Hotel El Palace Barcelona

Adreça: Gran Via de les Corts Catalans, 668, 08010 Barcelona

Telèfon: 935 10 11 30

Preu mitjà: 90 - 100€

reservas@amarbarcelona.com

+34 93 103 99 88

Tiquet restaurant

MÉS INFORMACIÓ

AVUI ET DESTAQUEM