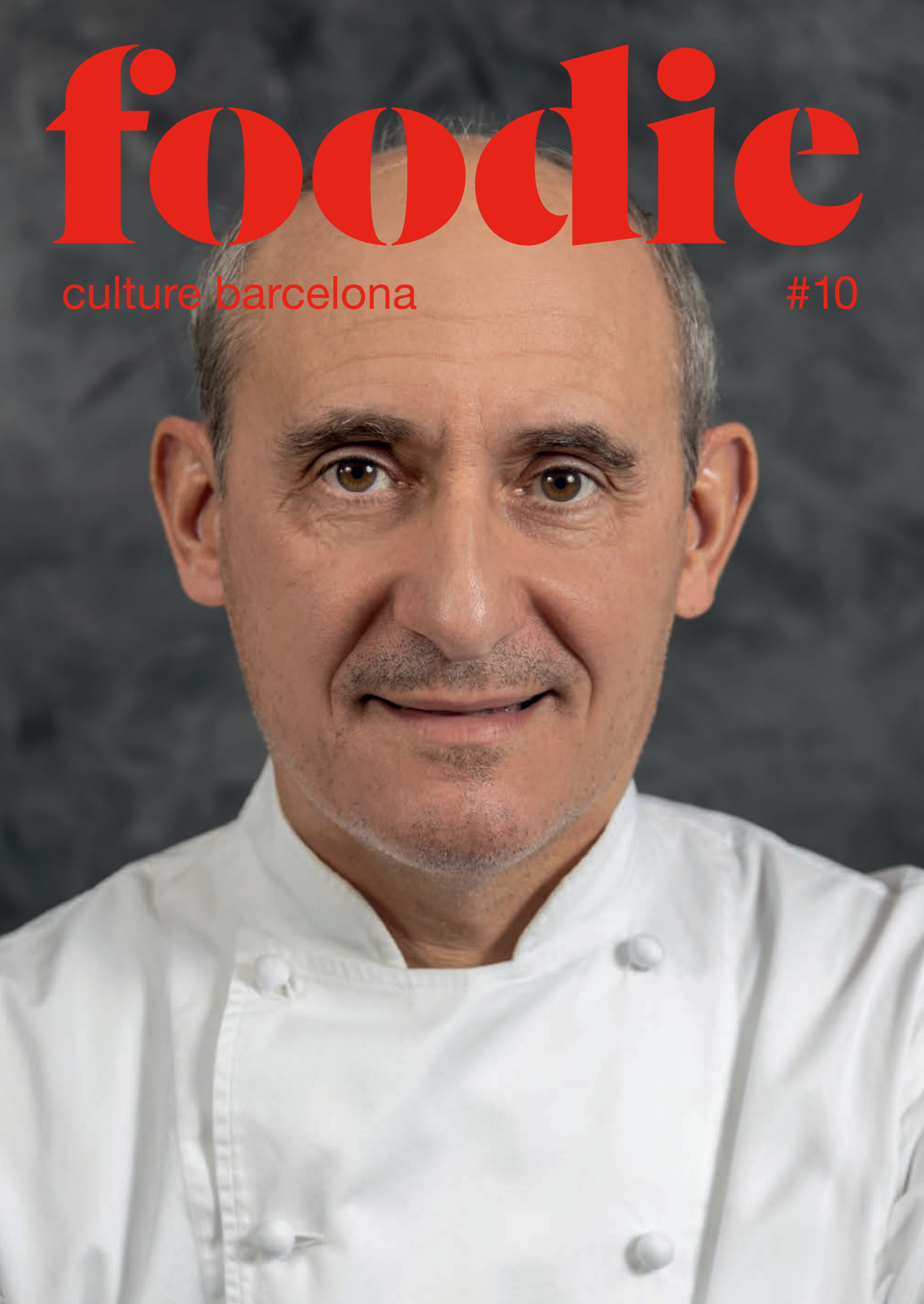
foodie

culture barcelona

#10



C/ París, 190. 08036 Barcelona. T +34 93 688 89 81. ostrasthierry

Nos hace mucha ilusión presentaros un nuevo ejemplar de la revista *Foodie Culture,* y más en esta edición, ya que estamos de celebración: ¡la décima edición! Hemos escrito muchas páginas contando historias, historias de personas que viven la gastronomía desde dentro, con pasión y generosidad, porque detrás de cada plato que comemos hay un proyecto, un equipo, unos productores y mil historias personales que de una forma u otra terminan comprimidas en ese bocado que probamos. Y nuestra intención es seguir contándolas muchos años más.

Ya que hablamos de celebraciones, en esta edición os contaremos la historia de Marino Nicola, que llegó por Barcelona 92 y lleva 30 años promoviendo la cocina italiana. O la del Hard Rock Café, que lleva 25 años siendo un referente de la cultura y gastronomía americana en Barcelona. También hablaremos de los que han sido galardonados: Avenir ha obtenido un Bib Gourmand y el Daijiro Soba Ya, un solete Repsol. Y explicaremos qué hay de nuevo en la ciudad, las nuevas propuestas, que son muchas y muy interesantes, sin olvidarnos de los clásicos de toda la vida. Tenemos tendencia a ensalzar lo nuevo y a veces olvidamos que para convertirse en un histórico se tienen que hacer las cosas bien durante mucho tiempo.

El espíritu que transmiten todos nuestros protagonistas es un poco como el nuestro: modernidad sin renunciar a la tradición. ¡Era arriesgado apostar por hacer una revista en papel y gracias a todos vosotros ha sido posible! En una época donde todo va rápido, se hacen *scrolls* sin leer textos y nos bombardean con todo tipo de noticias, nosotros hemos mantenido el reportaje largo, con entrevistas presenciales, con contenido y con alma. No nos gusta el *fast-food* ni tampoco el *fast-read*. En *Foodie Culture*, como en la alta cocina, hay técnica, elaboración y cocciones largas. Y ya van diez números y toda nuestra ilusión puesta en que *Foodie Culture* termine siendo un histórico de la gastronomía local.

We are very excited to present you with a new issue of *Foodie Culture* magazine, and even more so in this edition, as we are celebrating: the tenth edition! We have written many pages telling stories, stories of people who live gastronomy from the inside, with passion and generosity, because behind every dish we eat there is a project, a team, producers and a thousand personal stories that in one way or another end up compressed in that mouthful we taste. And our intention is to continue telling stories for many years to come.

While we're on the subject of celebrations, in this edition we'll tell you the story of Marino Nicola, who arrived in Barcelona in 1992 and has been promoting Italian cuisine for 30 years. Or of Hard Rock Café, which has been a reference point for American culture and gastronomy in Barcelona for 25 years. We will also talk about those who have won awards: Avenir has been awarded a Bib Gourmand and Daijiro Soba Ya, a Repsol Solete. And we'll tell you what's new in the city, the new proposals, which are many and very interesting, without forgetting the old classics. We tend to praise the new and sometimes forget that to become a historic restaurant you have to do things well for a long time.

The mood conveyed by all our protagonists is a bit like ours: modernity without sacrificing tradition. It was a risky bet to go for a paper magazine and thanks to all of you this has been possible! At a time when everything goes fast, people scroll down without reading the texts and are bombarded with all kinds of news, we have gone for the long report, with face-to-face interviews, with content and soul. We don't like fast-food nor do we like fast-reading. In *Foodie Culture*, as in haute cuisine, there is technique, elaboration and long cooking times. And we are already ten issues in and all we hope for is that *Foodie Culture* will end up being a historic magazine of local gastronomy.

Roger Ribó, Founder & Director

Roger Ribó
Director

Magda Minguet
Historiadora del arte y periodista

Miriam Bescós
Periodista

Enric Ribó
Periodista

Silvia Micolau
Escritora gastronómica

Pau Arenós
Periodista y escritor

Tana Collados
Periodista

Gabriela Berti
PHD y escritora

Jordi Folch
Fotógrafo

Flaminia Pelazzi
Fotógrafa

Jordi Soriano
Fotógrafo

Isolda Delgado
Fotógrafa

Claudio Valdés
Fotógrafo

Óscar González
Diseñador

Elisenda Bofill
Traductora

Miguel Balcells
Colaborador

Jorge Comas
Fundador

David Campos
Fundador

Foodie Culture Barcelona *www.foodie-culture.com. info@foodie-culture.com*. **Print** Litografia Rosés, S.A. **Nº Diposit Legal** B 24869-2016.

Nandu Jubany — EXPO Metamorfosi: Tatiana Blanqué, CASA SEAT — Fotografia: Ernest Brugué

Ferran Adrià – EXPO Metamorfosi: Tatiana Blanqué, CASA SEAT – Fotografia: Ernest Brugué

Contents

Interview
Paco Pérez
08

Daijiro Soba Ya
20

A Restaurant:
Hotel Neri
22

Agust
24

Article
Impresiones
de la «presse»
26

Teòric Taverna
Gastronòmica
32

Gresca Bar
34

Antúnez
36

Interview
La Güerita Mexicana
38

Yubi Barcelona
48

LomoAlto & LomoBajo
50

Aflamas
52

Interview
Belbo Collection
54

Avenir
66

Uribou
68

Nana Restaurante
70

Article
De gentes y mercados
74

Can Pineda
84

L'Home dels Nassos
86

Cellarius Experience
88

Interview
Restaurante Baló
90

Season Tapas
Restaurant
98

The Benedict, The
Florentine, Belliny.
Group Barcelona Ink
100

The BakerBand
102

Interview
Nicola Marino
104

Ají
114

Bodega Bonavista
116

Can Xurrades
118

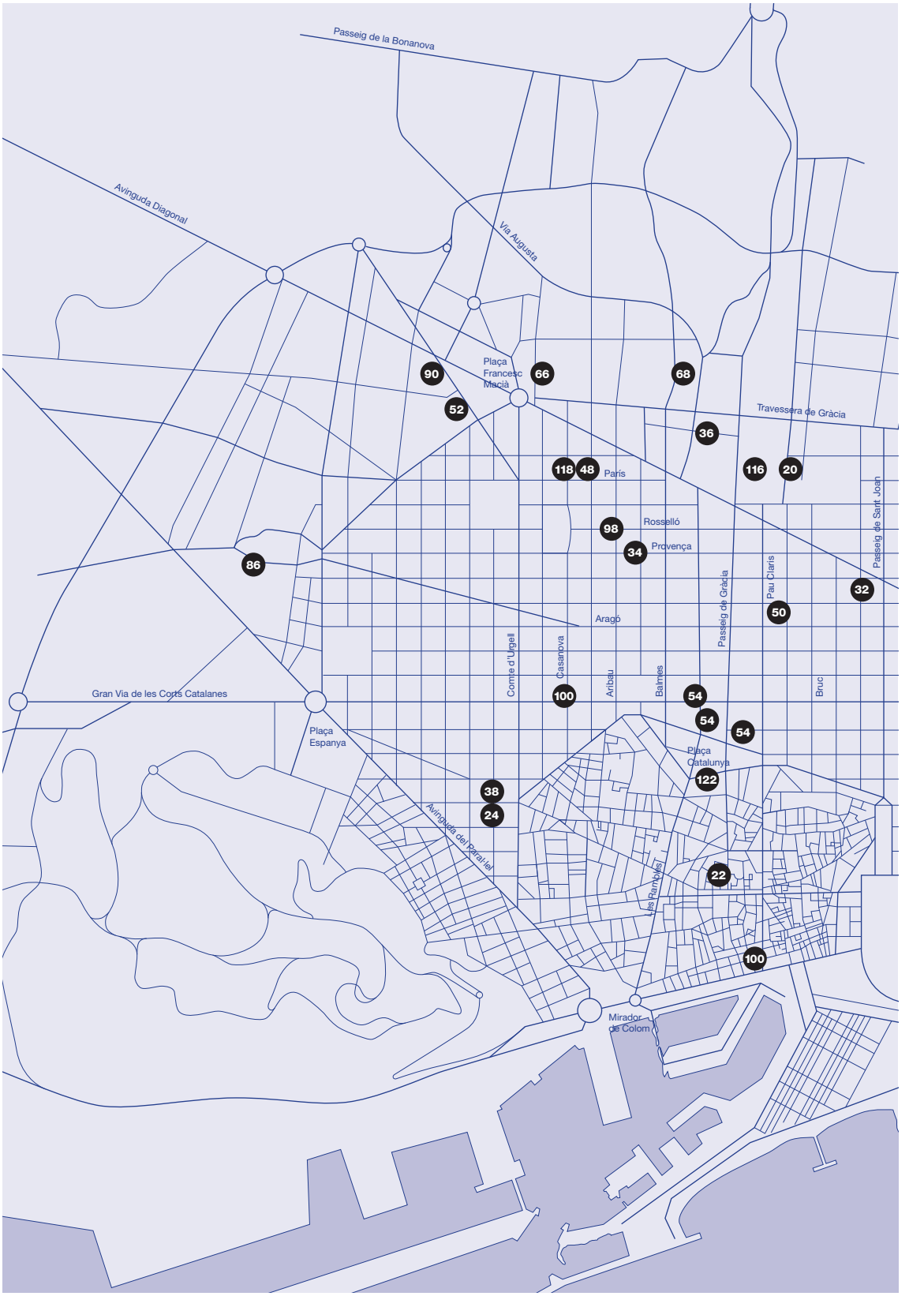
La Donzella de la Costa
120

Article
Hard Rock Cafe
122

Libros a la carta
132

Goodies for foodies
134

Socialité
140


Passeig de la Bonanova
Avinguda Diagonal
Via Augusta
Plaça Francesc Macià
90
66
68
52
Travessera de Gràcia
36
118
48
París
116
20
Passeig de Sant Joan
98
Rosselló
34
Provença
86
Passeig de Gràcia
Pau Claris
32
50
Aragó
Comte d'Urgell
Casanova
Aribau
Balmes
Bruc
Gran Via de les Corts Catalanes
100
54
54
54
Plaça Espanya
Plaça Catalunya
122
38
24
Avinguda del Paral·lel
La Rambla
22
100
Mirador de Colom

Enoteca Paco Pérez (p.8) I Daijiro Soba Ya (p.20) I A Restaurant: Hotel Neri (p.22) I Agust (p.24) I Teòric Taverna Gastronòmica (p.32) I Gresca Bar (p.34) I Antúnez (p.36) I La Güerita Mexicana (p.38) I Yubi Barcelona (p.48) I LomoAlto & LomoBajo (p.50) Aflamas (p.52) I Belbo Candela, Belbo Dos Besos, Belbo Terrenal I Belbo Fasto I Belbo Luma (p.54) I Avenir (p.66) I Uribou (p.68) Nana Restaurante (p. 70) I Can Pineda (p. 84) I L'Home dels Nassos (p.86) I Cellarius Experience (p.88) I Restaurante Baló (p.90) Season Tapas Restaurant (p.98) I The Benedict – The Florentine – Belliny (p.100) I Tha BakerBand (p.102) I Ají (p.114) I Bodega Bonavista (p.116) I Can Xurrades (p.118) I La Donzella de la Costa (p.120) I Hard Rock Café (p.122)

La cocina de la generosidad
The cuisine of generosity

Paco Pérez

Interview Magda Minguet, Photography Jordi Folch

JORDI FOLCH

PICTURES JORDI FOLCH

Paco Pérez comes to the interview in the middle of a whirlwind of calls, meetings and the briefing with his team to kick off a new service at La Enoteca (two Michelin stars), the restaurant at the iconic Hotel Arts in Barcelona. He is focused, his eyes roam over every detail and he looks at the tablecloths on the tables, checking that everything is impeccable. The composure he conveys, both professionally and personally, is the key to being able to get to everything and to his restaurants always being under his supervision despite the distance. He puts his phone aside to concentrate on a conversation in which we will review a whole life dedicated to his passion: cooking. But Paco doesn't just cook to fill plates. His concept goes beyond that, combining dedication, self-improvement and creativity. What's the result? A total of five Michelin stars and the personal recognition of all those who know him.

Large family, creative cuisine

In Paco's house there were six siblings and in a large family, sitting at a table was an experience that went beyond "what's for dinner?" A moment to get together with laughter, quarreling, interrupted conversations and deep reflections. That experience has remained fixed forever in his memory. "At that time I didn't even realise how creative and sustainable mothers of large families are. My mother's cooking was warm, fragant, full of aromas, of slow cuisine, of tradition. I remember her stews and pulses dishes that filled us up. I loved the way the whole house smelled and above all the moment when the eight of us sat at the table. That's what I liked the most and that's what I've always wanted with my work: for the client to enjoy a whole experience."

At the age of twelve, he began to work behind the bar of the family business in Llançà (Girona). His family, from Huelva, had a small tapas bar with the classic brochettes or grilled cuttlefish. He started working "because he didn't want to be hanging around in the street" and because he enjoyed the relationship with the public. With a sincere smile he tells us that "nothing makes me enjoy myself more than seeing people having a good time sharing a table."

From that moment on, Paco began to combine his studies with seasonal jobs in different restaurants until he decided that, indeed, cooking would not be just a summer job and that he was going to dedicate himself fully to gastronomy. That's why he did several stages in France with one of the fathers of the *nouvelle cuisine*, Michel Guèrard, holder of three Michelin stars. On his return home, he did several stages at elBulli and there he noticed that his interests and concerns were growing.

Paco Pérez llega a esta entrevista en mitad de la vorágine de llamadas, reuniones y del encuentro con su equipo para dar el pistoletazo de salida a un nuevo servicio en La Enoteca (dos estrellas Michelin), el restaurante del icónico Hotel Arts de Barcelona. Está concentrado, su mirada recorre cada detalle y mira los manteles de las mesas comprobando que todo esté impecable. Esa calma que transmite, profesional y personal, es clave para poder llegar a todo y que sus restaurantes tengan siempre su supervisión pese a la distancia. Aparta su teléfono para concentrarse en una conversación en la que repasaremos toda una vida dedicada a su pasión: la cocina. Pero Paco no cocina solo para llenar platos. Su concepto va más allá y une entrega, dedicación, superación y creatividad. ¿El resultado? Un total de cinco estrellas Michelin y el reconocimiento personal de todos los que lo conocen.

Familia numerosa, cocina creativa

En casa de Paco eran seis hermanos y en una familia grande sentarse a la mesa era una experiencia que iba más allá del «qué hay para comer». Un encuentro con risas, riñas, conversaciones interrumpidas, reflexiones profundas. Esa vivencia ha quedado fijada para siempre en su recuerdo. «En ese momento no me daba ni cuenta de la creatividad ni de la sostenibilidad que tienen las madres de familia numerosa. La cocina de mi madre era cálida, de aromas, de chup-chup, de tradición. Recuerdo sus guisos y platos de legumbres que servían para llenarnos. Me encantaba como olía toda la casa y sobre todo el momento de sentarnos los ocho a la mesa. Eso es lo que más me gustaba y eso es lo que he querido siempre con mi trabajo: que el cliente disfrute de la experiencia completa.»

A los doce años ya empezó a ponerse tras la barra del negocio familiar en Llançà (Girona). Su familia, procedente de Huelva, tenía un pequeño bar de tapas con los clásicos pinchos o sepia a la plancha. Se puso a trabajar «por no estar dando vueltas por la calle» y porque disfrutaba mucho de la relación con el público. Con una sonrisa sincera nos cuenta que «nada me hace disfrutar más que ver a gente que se lo pasa bien compartiendo mesa».

A partir de ese momento Paco empieza a compaginar sus estudios con trabajos de temporada en diferentes restaurantes hasta que decide que sí, que la cocina no será solo un trabajo de verano y que va a dedicarse de lleno a la gastronomía. Por eso su formación pasa por diversos *stages* en Francia con uno de los padres de la *novuelle cuisine*, Michel Guèrard, poseedor de tres estrellas Michelin. De vuelta a casa

“At that time I didn’t even realise how creative and sustainable mothers of large families are”

«En ese momento no me daba ni cuenta de la creatividad ni de la sostenibilidad que tienen las madres de familia numerosa»

He fully identified with Ferran Adrià’s approach and that experience would mark him forever.

A revolution called Bulli

“Nowadays there is a lot of talk about creativity, as if it were something recent, but cooking has always been creative. Sometimes people think that traditional cuisine is based on great products, as if a family could eat free-range chicken or fricandeau of veal every day! Meat was not the norm, only the wealthiest families or owners of farmhouses ate this type of dishes, and only on holidays. The everyday thing was to invent new dishes with very little. Is there something more creative than *migas* (bread, garlic and oil stew)? Or mint soup? These are dishes that didn’t exist before and you try them out until you realise that they work. Cooking has always been about invention, new dishes, new ideas that are a success.”

Although creativity has always existed, never before had so much of it been concentrated in one place. His time at elBulli was a before and after in his career. According to the chef, “that was such a revolution that it is not even necessary to give it a name. It is the most important movement ever seen in gastronomy.”

These ideas materialised in the Miramar restaurant in Llançà, the small town on the Costa Brava between Barcelona and France, his home town, and where it all began. What was once an inn owned by the parents of his wife, Montse Serra, is now a restaurant with two Michelin stars and a meeting point for gastronomy enthusiasts seeking to savour the refined technique of Paco Pérez. The Miramar is an example of avant-garde cuisine with a focus on the excellence of the product and where the flavours of the sea are the main protagonists. In 2008, this essence of the Costa Brava was transferred to the coast of Barcelona with the opening of the Enoteca Paco Pérez in the Hotel Arts in Barcelona, which also has two stars.

realiza varios *stages* en elBulli y allí nota que crecen sus intereses e inquietudes. Se identifica de lleno con la propuesta de Ferrán Adrià y esa experiencia le marcará para siempre.

Una revolución llamada Bulli

«Ahora se habla mucho de creatividad, como si fuera algo actual, pero la cocina siempre ha sido creativa. A veces se piensa que la cocina tradicional es de grandes productos, ¡como si cada día en una familia pudiera comer un pollo de payés o un fricandó! La carne no era lo habitual, solo las familias más acomodadas o propietarios de las masías comían este tipo de platos, y en días festivos. Lo cotidiano era inventar nuevos platos con poco. ¿Hay algo más creativo que unas migas? ¿O una sopa de menta? Son platos que no existían y se van probando hasta que te das cuenta de que funcionan. La cocina siempre ha sido invención, platos nuevos e ideas que son un éxito. »

Aunque la creatividad siempre ha existido, nunca antes se había concetrado tanto en un único lugar. Su paso por elBulli supuso un antes y un después en su trayectoria. Según el chef, «aquello fue una revolución tan fuerte que no hay ni que ponerle un nombre. Es el movimiento más importante que se ha visto en la gastronomía.»

Esas ideas se materializaron en el restaurante Miramar de Llançà, la pequeña población de la Costa Brava a caballo entre Barcelona y Francia, su pueblo, y donde todo empezó. Lo que en su día fue un hostal de los padres de su esposa, Montse Serra, ahora es un restaurante con dos estrellas Michelin y punto de encuentro de los apasionados de la gastronomía que buscan saborear la técnica depurada de Paco Pérez. El Miramar es ejemplo de cocina de vanguardia con foco en la excelencia del producto y donde los sabores del mar son los grandes protagonistas. En el año 2008, esa esencia de la costa Brava se traslada a la costa

PICTURES JORDI FOLCH

RESTAURANTE MIRAMAR

From Llançà to the world

The search for gastronomic experiences does not end here and the Catalan chef discovers new sources of inspiration thanks to his travels around the world. A journey that has allowed him to incorporate new recipes, try out ingredients, delve into other cuisines and soak up different techniques and cooking methods.

Asia is a continent that has particularly seduced him, and that is why he has created a proposal for informal Asian cuisine at the Hotel Peralada, the Shiro. At Shiro we find typical dishes from the markets of Tokyo, the street food of Bangkok or food seasoned with spices from Hanoi. The menu features rice wafers on edible crab, Wagyu tartar, traditional ramen, sushi options or prawns that go straight from the barbecue to the table. A fusion in which Japanese, Vietnamese, Korean and Thai traditions are mixed with Paco Pérez's characteristic touch of the Mediterranean sea. In the same Hotel Peralada we also find his restaurant La Olivera with the most iconic dishes and his personal stamp inherited from his background on the Costa Brava.

This style and the chef's great technique are not only enjoyed at home, because his culinary philosophy has also reached the heart of Europe with the restaurant Cinco at the Hotel Das Stue in Berlin. A premonitory name, because in the first year of opening, they already managed to boast a Michelin star, precisely the chef's fifth. For Paco, "it is a real pride to travel with Spanish cuisine. We are creating a brand and we are very well regarded. It is also a satisfaction to find Spanish cuisine when you travel."

The Cinco is closely supervised by Paco Pérez with online meetings now that travel has been cut back. "My restaurants are like my children. Even if I don't see them everyday, I always worry and call the team on a daily basis. I'm always available." Such close contact allows the approach to be faithful and all the details are extremely careful, even the imperceptible ones. The extra quality is provided by the raw materials, as the fish is flown directly from Llançà and the vegetables are also Spanish. Pride in the product and the producers.

The good experience of Cinco led the chef to disembark in the UK with Tast in Manchester, where he brings Catalan cuisine and culture together. With space for more than a hundred diners, Tast is divided into three areas named after the Catalan *castellers* (human towers). The casual bar on the ground floor is the *pinya*, the dining room on the first floor is the *folre*, and the private rooms on the second floor are called *enxaneta*. A place to get together with friends and enjoy Catalan

De Llançà al mundo

La búsqueda de experiencias gastronómicas no acaba aquí y el chef catalán descubre nuevas fuentes de inspiración gracias a sus viajes alrededor del mundo. Un periplo que le ha permitido incorporar nuevas recetas, probar ingredientes, adentrarse en otras cocinas y empaparse de técnicas y cocciones diversas.

Un continente que le ha seducido especialmente es Asia y por eso en el Hotel Peralada ha creado una propuesta de cocina asiática informal, el Shiro. En el Shiro nos encontramos platos típicos de los mercados de Tokyo, del *street food* de Bangkok, o aderezados con especias de Hanoi. En la carta destacan las obleas de arroz sobre buey de mar, el tartar de Wagyu, el tradicional ramen, opciones de sushi o langostinos que van directamente de la barbacoa a la mesa. Una fusión en la que la tradición japonesa, vietnamita, coreana y tailandesa se mezcla con el toque de mar Mediterráneo tan característico de Paco Pérez. En el mismo Hotel Peralada también encontramos su restaurante La Olivera con los platos más icónicos y su sello personal heredado de su bagaje en la Costa Brava.

Este estilo y la gran técnica del chef no solo lo disfrutamos en casa porque su filosofía culinaria ha llegado también al corazón de Europa con el restaurante Cinco del Hotel Das Stue de Berlín. Un nombre premonitorio porque en el primer año de apertura ya consiguieron lucir una estrella Michelin, precisamente la quinta del chef. Para Paco «es un orgullo viajar con la cocina española. Estamos creando marca y estamos muy bien considerados. También es una satisfacción encontrar cocina española cuando viajas.»

El Cinco cuenta con la exhaustiva supervisión de Paco Pérez con reuniones en línea ahora que los viajes se han reducido. «Mis restaurantes son como los hijos, aunque no los vea a diario siempre me preocupo y llamo cada día al equipo. Siempre estoy disponible.» Ese contacto tan estrecho permite que el planteamiento sea fiel y que todos los detalles estén sumamente cuidados, incluso los imperceptibles. El plus de calidad lo da la materia prima, ya que el pescado es enviado en avión directamente de Llançà y las verduras también son españolas. Orgullo de producto y de productores.

La buena experiencia del Cinco llevó al chef a desembarcar en tierras británicas con el Tast en Manchester, en el que acerca la cocina y la cultura

“El Bulli was such a revolution that it is not even necessary to give it a name. It is the most important movement ever seen in gastronomy”

«Lo del Bulli fue una revolución tan fuerte que no hay ni que ponerle un nombre. Es el movimiento más importante que se ha visto en la gastronomía»

dishes with *tastets* (tapas) in the centre of the table, ideal for sharing.

As if these were not enough, there is still the Arco in the Polish city of Gdansk. With a laugh, Paco tells us that “there is no one better at understanding Catalan cuisine than a Polish!” (In Spain, some people call the Catalans Polish because they speak a different language.) In each country we like to incorporate the characteristics of the territory and nods to its culture, but we also try to bring in very clean flavours such as sea cucumbers, lobsters and peas from the Maresme region.” Fresh bites that taste of the sea and leave diners wanting more. Excellent products and wiews of the Gdansk skyline because the Arco is on the 33rd floor of the city’s tallest building, the Olivia Star. No doubt, Paco Pérez has had a hard time getting here, sometimes with uphill climbs, tiredness, long services. But once at the top, the views, like those from the Arco, are fantastic.

Pandemic

The pandemic arrived and, despite the complex moment and the difficulties of the industry, Paco sums it up in one sentence: “We are fine.” That’s a lot, a lot. “During confinement, we worked from the get-go and took the opportunity to introduce changes and carry out tests. The important thing was to have everything ready so that when we were able to reopen, we would be prepared.” They were. They focused on the reopenings to allow us to enjoy the gastronomy, the space, the company.

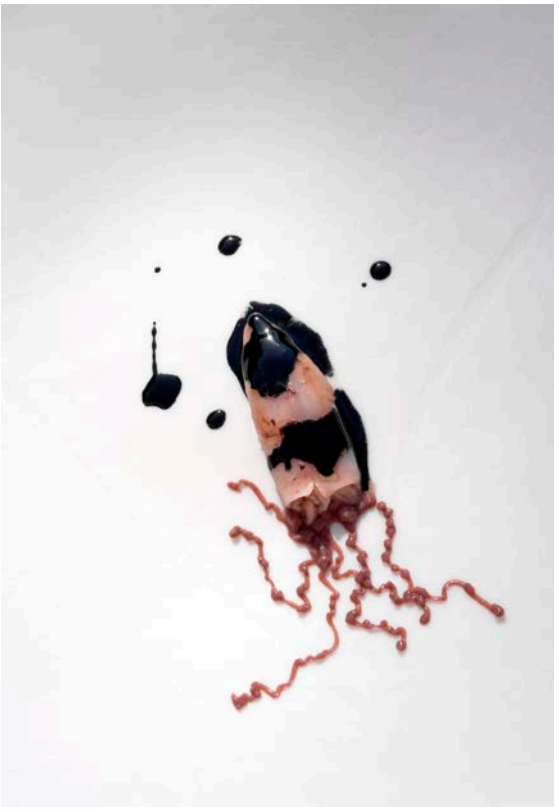
“I have dedicated a lot ot time to my profession and that has had an effect on my timetable, I admit that. But this is what I do, what makes me happy, what I want and where I also feel very loved. I see people who make an effort and save up to be able to come to eat at my restaurant. How can I not give the best of myself? Cooking is generosity, and that’s why I can only say to

catalana. Con espacio para más de un centenar de comensales, el Tast se distribuye en tres ambientes bautizados con terminología de los *castellers* (torres humanas) catalanes. El bar casual de la planta baja es la *pinya*, el comedor del primer piso, el *folre,* y los salones privados de la segunda planta se llaman *enxaneta*. Un espacio para reunirse con amigos y degustar platos y vinos catalanes con *tastets* (tapas) en el centro de la mesa ideales para compartir.

Por si esto no fuera poco, nos queda el Arco en la polaca ciudad de Gdansk. Con una carcajada Paco nos cuenta que «¡nadie mejor para entender la cocina catalana que un polaco! En cada país nos gusta incorporar las características del territorio y guiños a su cultura, pero también intentamos que lleguen sabores muy limpios como las *espardenyes*, el bogavante o los guisantes del Maresme.» Mordiscos frescos que saben a mar y que dejan a los comensales con ganas de más. Productos excelentes y vistas del *skyline* de Gdnask porque el Arco se encuentra en la planta 33 del edificio más alto de la ciudad, el Olivia Star. Sin duda, a Paco Pérez le ha costado llegar hasta aquí, a veces caminando cuesta arriba, cansancio, servicios largos. Pero una vez en la cumbre, las vistas, como las del Arco, son fantásticas.

Pandemia

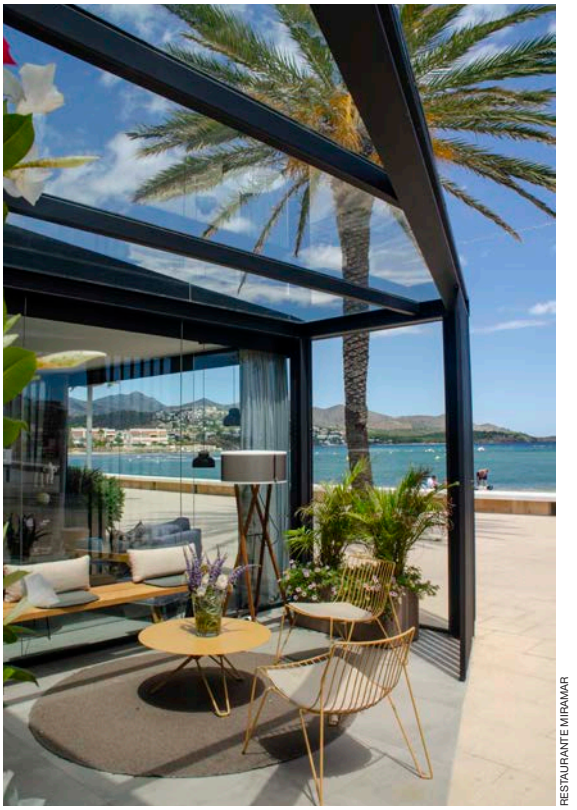
Llegó la pandemia y, a pesar del momento tan complejo y de las dificultades del sector, Paco lo resume con una frase contundente: «Estamos bien.» Eso es mucho, muchísimo. «Durante el confinamiento, trabajamos desde el minuto uno y aprovechamos para introducir cambios y hacer pruebas. Lo importante era tenerlo todo dispuesto para que cuando se pudiera volver a abrir estuviéramos preparados.» Lo estuvieron. Se centraron en las reaperturas para permitirnos volver a disfrutar de la gastronomía, del espacio, de la compañía.



RESTAURANTE MIRAMAR

RESTAURANTE SHIRO PERALADA

RESTAURANTE SHIRO PERALADA



RESTAURANTE MIRAMAR

RESTAURANTE TAST CATALÀ

RESTAURANTE ARCO BY PACO PÉREZ

new chefs who are now training that, if they feel that this industry makes them happy, they should go for it."

Paco continues on this path, tireless, enthusiastic and increasingly present in the best places. During the summer season we can try his dishes at Marao in Gandía and if we want something more familiar or informal, we have his acclaimed hamburgers at La Burguesa. Delivery lovers can also opt for Chickoa, where chicken is the protagonist in all of its varieties. Locally sourced, always marinated and smoked over charcoal. Did anyone doubt that a roast chicken can also have a signature touch?

We say goodbye and before leaving I look at his hands. Hands of a worker, marked by dedication, struggle. On his wrist I see a simple and stark red thread. I look at it and it is the solidarity bracelet that was sold to support those who have sufferd from COVID-19. Paco has told me about his dedication to each project and to each diner, but I see that this concept goes beyond the kitchen. He seeks to give himself to others with his work, but also with his life. The life of a simple man with a recognised project, a deep vocation and immense generosity.

«He dedicado mucho tiempo a mi profesión y eso ha repercutido en mis horarios, lo reconozco. Pero esto es lo que hago, lo que me hace feliz, lo que quiero, y donde me siento también muy querido. Veo a la gente que hace un esfuerzo y que ahorra para poder venir a comer a mi casa. ¿Cómo no voy a entregar lo mejor de mí? La cocina es generosidad y por eso a los nuevos chefs que ahora se forman solo puedo decirles que, si sienten que este mundo les hace felices, sigan este camino.»

Paco sigue en esa senda, incansable, ilusionado y cada vez más presente en los mejores enclaves. Durante la temporada de verano podemos probar sus platos en el Marao de Gandía y si queremos una propuesta más familiar o informal, tenemos sus aclamadas hamburguesas en La Burguesa. Los amantes del *delivery* también pueden optar por Chickoa en el que el pollo es el protagonista en todas sus variedades. Kilómetro cero, siempre macerado y ahumado al carbón. ¿Alguien dudaba de que un pollo asado también puede tener un toque de autor?

Nos despedimos y antes de irnos miro sus manos. Manos de trabajador, de entrega, de lucha. En su muñeca veo un simple y austero hilo rojo. Me fijo y es la pulsera solidaria que se vendió para apoyar a los que han sufrido la Covid-19. Paco me ha hablado de su entrega a cada proyecto y a cada comensal, pero veo que este concepto va más allá de la cocina. Busca darse a los demás con su trabajo, pero también con su vida. La vida de un hombre sencillo con un proyecto reconocido, una profunda vocación y una generosidad inmensa.

Enoteca Paco Pérez. Carrer de la Marina, 19, 21. 08005 Barcelona. T +34 932 211 000. www.enotecapacoperez.com
Restaurant Miramar. Passeig Marítim, 7. 17490 Llançà, Girona. T +34 972 38 01 32. www.restaurantmiramar.com
Arco by Paco Pérez. aleja Grunwaldzka 472 C, 80-309 Gdańsk, Polònia. T +48 731 334 332. www. oliviastar.pl
Restaurante Shiro Peralada. Carrer Sant Joan, s/n. 17491 Peralada, Girona. T +34 972 53 83 63. www. shiroperalada.com
Tast Català. 20-22 King St, Manchester M2 6AG, Regne Unit. T +44 161 806 0547.

PICTURES ISOLDA DELGADO

Daijiro Soba Ya

Japanese fine dining / Alta gastronomía japonesa
Chef **Yasuhiro Hisa,** Propietario **Daisuke Akasaka**

Top quality cuisine and excellent raw materials in a culinary offer that has been awarded a Solete from the Repsol Guide. It is more than a Japanese restaurant; it is tradition, it is heritage, it is art. Watching chef Yasuhiro Hisa work the dough for *soba* noodles is an experience that mesmerises all customers because it is rare to see outside Japan this most typical dish of Japanese culture being made. He uses the same technique used in the Jomon era in Japan, where the first grinders were introduced at the end of the 16th century. It is not surprising that the restaurant has become a must-visit for those who love the culture of the rising sun, those in search of original flavours. In addition to the *soba* options, the chef offers a tastig menu with typical Japanese dishes and absolutely unique products, such as the transparent soy sauce that Daisuke manages to bring back from his trips to Japan. The wasabi comes from Montseny and it's grated by rubbing it on sharkskin, a traditional art. The dishes on the menu change regularly and they can surprise us with tuna cheek tataki served with a citrus sauce or *chawanmushi*, a savoury flan with crab and fresh wasabi. Oysters in tempura, *mochis* or charcoal-grilled eel are some of the dishes that open our minds, seduce the palate and leave us wanting more. Daisuke and Yasuhiro have managed to bring the essence of their ancestors to Barcelona and turn each mouthful into a true work of art. A unique option of Japanese fine dining in the heart of the Gracia district.

Cocina de alto nivel y materia prima excelente en una propuesta gastronómica que ha obtenido un Solete de la Guía Repsol. Es más que un restaurante japonés; es tradición, es herencia, es arte. Ver al chef Yasuhiro Hisa trabajar la masa de los fideos *soba* es una experiencia que hipnotiza a todos los clientes porque pocas veces se puede ver fuera de Japón la elaboración del plato más típico de la cultura nipona. Lo elabora con la misma técnica que se usaba en la época Jomon de Japón, donde a finales del siglo XVI se empezaron a utilizar las primeras amoladoras. No es de extrañar que el restaurante se haya convertido en visita obligada para aquellos amantes de la cultura del sol naciente, los que buscan los sabores originales. Más allá de las opciones de *soba*, el chef nos propone un menú degustación con platos típicos japoneses y productos absolutamente únicos, como la salsa de soja transparente que consigue traer Daisuke de sus viajes a Japón. El wasabi procede del Montseny y lo rallan frotandolo con piel de tiburón; todo un arte tradicional. Los platos del menú van cambiando regularmente y pueden sorprendernos con un *tataki* de carrillera de atún acompañado de salsa cítrica o el *chawanmushi*, un flan salado con buey de mar y wasabi fresco. Ostras en tempura, *mochis* o la anguila al carbón son algunas de las propuestas que nos abren la mente, seducen el paladar y nos dejan con ganas de más. Daisuke y Yasuhiro han conseguido trasladar a Barcelona la esencia de sus antepasados y hacer de cada bocado una verdadera obra de arte. Una opción única de alta gastronomía japonesa en el corazón del barrio de Gracia.

Carrer de Francisco Giner, 6, 08012 Barcelona. T + 34 933 426 694. Whatsapp: 676 554 976. Instagram @daijiro_soba. Thu from 13h to 15.30h. Fri from 13h to 15.30h and from 20h to 23h. Sat from 13.30h to 16h and from 20h to 23h. Sun from 13.30h to 16h. Schedule according to season.

PICTURES ISOLDA DELGADO

A Restaurant | Hotel Neri

A place with history, a cuisine with soul / Lugar con historia, cocina con alma
Asesor gastronómico **Alain Guiard**, Chef **Bernat Cañellas**

Sant Felip Neri square not only has history, it also has soul. It is an intimate and peaceful space, surrounded by Reinassance buildings and the former headquarters of the craftmen's guilds. In this emblematic location we find only one terrace, that of the A Restaurant on the ground floor of the Hotel Neri, the only Relais Chateaux in Barcelona. An exclusive setting that is paired with an equally special culinary proposal, that of chef Alain Guiard. At A Restaurant they have managed to blend in with the space and offer a menu that echoes the hard work and high standards of the artisans who worked in the square centuries ago. Hours of dedication, the best raw materials and carefully prepared dishes down to the smallest detail so that each is meal is unique and each mouthful is exclusive. Alain loves his profession and also the product he offers. Now, for the A, he has created dishes with personality designed for sharing, and during the week he offers a menu that makes you forget the routine and enjoy signature cuisine with a rogue touch. Among the must-try dishes are the potato, red prawn and nori seaweed Crunchi-Taco, the grilled octopus, the aubergines with miso and kimchi *romesco* or the dry rice with Iberian pork slice and razor clams from the Delta.

The interior is an open-plan space with large windows that frame the unrivalled setting and the beauty of the place. A festival for the senses and a complete experience thanks to the creativity of Alain, who reinvents craftsmanship in the 21st century and, like the square, his cuisine is full of soul.

La plaza de Sant Felip Neri no solo tiene historia, también tiene alma. Es un espacio íntimo y tranquilo, rodeado de edificios renacentistas y antigua sede de los gremios artesanos. En esta localización emblemática encontramos una sola terraza, la del A Restaurant en la planta baja del Hotel Neri, el único Relais Chateaux de Barcelona. Un entorno exclusivo que va acompañado de una propuesta gastronómica igual de especial, la del chef Alain Guiard. En el A Restaurant han sabido fusionarse con el espacio y ofrecer una carta que nos evoca la laboriosidad y el altísimo nivel de los artesanos que hace siglos trabajaban en la plaza. Horas de dedicación, la mejor materia prima y emplatados cuidados hasta el más mínimo detalle para que cada pase sea único y cada bocado, exclusivo. Alain ama su profesión y también el producto que ofrece. Ahora, para el A ha creado platillos con personalidad pensados para compartir y entre semana ofrece un menú de los que te hacen olvidar la rutina y disfrutar de la cocina de autor con un toque canalla. Entre los imprescindibles destacan el Crunchi-Taco de patata, gamba roja y alga nori, el pulpo a la brasa, las berenjenas con miso y *romesco* de kimchi o el arroz seco de secreto ibérico y navajas del Delta.

El espacio interior es diáfano con amplios ventanales que enmarcan el escenario inigualable y la belleza del lugar. Un festival para los sentidos y una experiencia completa gracias a la creatividad de Alain, que reinventa el trabajo artesano en pleno siglo XXI y que, como la plaza, su cocina está llena de alma.

Carrer de Sant Sever, 5. 08002 Barcelona. T +34 933 040 655. www.arestaurant.es.

PICTURES ISOLDA DELGADO

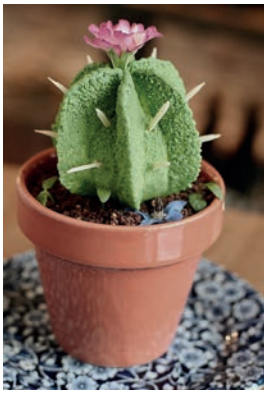
Agust

An explosion of flavours / La explosión de los sabores
Chef **Aníbal Ángel**, Administrador **Cedric Bats**

Agust is a restaurant with a magical and cosy touch that makes it special. The wooden furniture and hanging lamps create a warm space, which acquires that cosmopolitan feel that fits in so well with the Sant Antoni neighbourhood. Chef Ángel Aníbal is in charge of bringing the kitchen to life, and his stamp is reflected in a select, creative menu with great attention to detail; the keys to a signature avant-garde cuisine. Aníbal's extensive experience in Michelin-starred kitchens allows him to surprise us. Paco Pérez and Carles Abellán have been his mentors, and in Agust he plays with textures, making the impossible possible. His style of cooking is Mediterranean with local produce and his motto is "less is more", which is why he focuses on fresh ingredients and takes care to find the best produce each season. The menu is designed for sharing, trying lots of things and letting yourself be carried away by the recommendations. Long preparations, a lot of technique, homemade desserts and flavours from around the world in a commitment to quality. Highlights include the cuttlefish croquettes, the softness of the squid bao bun, the terrine of foie marinated in Japanese whisky or the best-known dessert of the house: a refreshing *trompe l'oeil* in the shape of a cactus, which we prefer not to spoil. As a novelty, they have a cocktail menu to extend the after-dinner conversation. Agust tells us that the kitchen is the heart of the restaurant, and if it beats well, everything flows. It's time to discover the heartbeat of this proposal and let us fall in love with its haute cuisine.

Agust es un restaurante con un toque mágico y acogedor que lo hace especial. El mobiliario de madera y las lámparas que cuelgan dan calidez al espacio, que adquiere ese punto cosmopolita que tan bien encaja en el barrio de Sant Antoni. El chef Ángel Aníbal se encarga de dar vida a los fogones y su impronta se proyecta en una carta selecta, creativa y que presta suma atención a los detalles; las claves de una cocina de autor y vanguardista. Aníbal tiene una dilatada trayectoria en cocinas con estrella Michelin que le permite sorprendernos. Paco Pérez y Carles Abellán han sido sus mentores, y en Agust juega con las texturas haciendo que lo imposible sea posible. El estilo de cocina es mediterránea con producto de proximidad y su lema es «menos es más», por eso prioriza la materia prima y se encarga de buscar el mejor producto cada temporada. La carta está pensada para compartir, probar muchas cosas y dejarse llevar por las sugerencias. Elaboraciones largas, mucha técnica, postres caseros y sabores del mundo en una apuesta por la calidad. Destacan las croquetas de sepia, la suavidad del pan bao de calamar, la tarrina de foie marinada al whisky japonés o el postre más conocido de la casa: un trampantojo refrescante en forma de cactus del que preferimos no hacer *spoilers*. Como novedad, disponen de una carta de cócteles para alargar la sobremesa. En Agust nos cuentan que la cocina es el corazón del restaurante, y si late bien, todo fluye. Es momento de descubrir los latidos de esta propuesta y dejarnos enamorar por su alta cocina.

Carrer del Parlament, 54. 08015 Barcelona. T +34 93 838 63 33. Wed to Fri from 17.30h to 24h and Sat to Sun from 13.30h to 24h.



Impressions on the “presse” Impresiones de la «presse»

By Pau Arenós, Photography Via Veneto

The press is an instrument of torture that we accept in a civilised way, even with glee. When that bone-crushing machine crosses the dining room with silver sparkles, we can't help but thinking that it will soon be covered in blood. Silver and blood, an alloy that evokes both elegance and cruelty.

Subjecting birds to the crushing machines is at least a century and a bit old, as it is credited to a Frenchman with sideburns mistaken for a beard and watchmaker's glasses, Fréderic Delair, from La Tour d'Argent, in 1890. Nothing to be surprised about from the country that invented the guillotine.

Following the course of the Seine, *monsieur* Delair brought to his silver tower in Paris what had been practised in Rouen, in Normandy, since the beginning of the 19th century by a certain Père Denise, an inkeeper from Duclair, a town which gave its name to a much celebrated breed of duck. The memory of Père Denise has been defended as a lobby since 1986 by the Ordre des Canardiers, who swear allegiance on a press and whose recipe includes the "caneton rouennais de 2 kg étouffé et non saigné". The caneton duck is asphyxiated and unbleeded. Without further ado, the dish is also known as *canard au sang*. The aim is to keep as much haemoglobin as possible in the victim's veins because that is the basis of the sauce. It is the methadone of vampires.

These stories, like the Seine, are full of tributaries and, according to the *Larousse Gastronomique*, is not Père Denise who is responsible for the strangulation, but Méchenet, "a restaurateur from Rouen, who owed much of his success to the Duke of Chartres, who publicised his accomplishments in Paris", which caught the attention of the man in the tower: Delair.

At least, most of the streams or tributaries converge on the origin of Rouen, with the exception of Néstor Luján, who in *Historia de la gastronomía* (published in 1988 and republished in 2019) presents a new actor on the stage, also in the shadow of the tower: "At the time of the Empire, La Tour d'Argent was in the hands of a famous chef, *monsieur* Lecoq —a predestined name— who invented the formula for *canard au sang*."

According to the Parisian restaurant's website, Lecoq, "Napoleon's personal chef", served in 1830 and is in no way responsible for the duck killing. Delair is, however, undisputedly responsible for the accounting: since then, the ducks have been numbered and an accomplice's certificate is given to the diner. It is like a reminder of a funeral, with the difference that they are partners in the crime.

La prensa es un instrumento de tortura que aceptamos de una forma civilizada, incluso con alborozo. Cuando ese carro quebrantahuesos atraviesa el comedor con fulgores de plata, no podemos dejar de pensar que pronto estará cubierto de sangre. Plata y sangre, una aleación que refiere a la vez elegancia y crueldad.

Someter aves a la maquinaria del aplastamiento tiene, al menos, un siglo y pico, puesto que se atribuye el mérito a un francés con unas patillas confundidas con la barba y gafas de relojero, Frédéric Delair, de La Tour d'Argent, en 1890. Nada de qué extrañarse del país que inventó la guillotina.

Siguiendo el curso del Sena, *monsieur* Delair trasladó a su torre de argento de París lo que en Rouen, en Normandía, llevaban practicando desde comienzos del XIX gracias a un tal Père Denise, un posadero de Duclair, ciudad que ha dado nombre a una raza de patos muy celebrada. La memoria de Père Denise es defendida como *lobbie* desde 1986 por L'Ordre des Canardiers, que juran lealtad sobre una prensa y en cuya receta es imprescindible el *«caneton rouennais de 2 kg étouffé et non saigné».* El canetón asfixiado y no desangrado. Decir, sin más pistas, que el plato es también conocido como *canard au sang*. Se trata de que el máximo de hemoglobina siga en las venas de la víctima porque esa es la base de la salsa. Es la metadona de los vampiros.

Estas historias, como el Sena, están llenas de afluentes y, según el *Larousse Gastronomique*, el responsable del estrangulamiento no es Père Denise, sino Méchenet, «un restaurador de Rouen, que debió gran parte de su éxito al duque de Chartres, quién difundió sus méritos en París», lo que captó la atención del hombre de la torre: Delair.

Al menos, la mayoría de las fluentes o afluentes convergen en el origen de Rouen, con la excepción de Néstor Luján, que en *Historia de la gastronomía* (editada en 1988 y reeditada en 2019) presenta en el escenario a un nuevo actor, también a la sombra de la torre: «En la época del Imperio, La Tour d'Argent estuvo en manos de un célebre cocinero, *monsieur* Lecoq —nombre predestinado—, que inventó la fórmula del *canard au sang*.»

Según la web del restaurante parisino, Lecoq, «cocinero personal de Napoleón», ofició en 1830 y de ninguna manera le atribuyen el *paticidio*. Sí que correspondería a Delair, sin que eso se discuta, la contabilidad: desde entonces, los ánades se numeran y entregan al comensal un certificado cómplice. Es

“One of the most amazing birds *a la presse* that I have ever eaten also has no silver in it: a pigeon cured at Dos Pebrots”

«Una de las más sorprendentes aves *a la presse* que he comido tampoco lleva plata: un pichón curado en Dos Pebrots»

Who invented the press and why? What was the need to create a contraption with a steering wheel for such a limited use outside the guild of torturers? In many trades there is a device that allows the juices to be squeezed out and this is just a reversal of those, but surely none is dedicated to an animal and, to make a mockery of it, supported by legs that reproduce those of the web-footed animal. Sadism is not for crushing the bones of a dead and roasted animal, but for strangling a live animal.

La Tour d’Argent is neither a tower nor is it made of silver —although its presses are, like the one made by Christofle and sold at auction for 40,200 euros in 2016— so the idea of crushing is now widespread without the precious metal.

In Barcelona, Oriol Ivern, from Hisop, manages to use an instrument for pressing pork crackling, which he inherited from his aunt, to extract the intimacies of a red sea scorpion fish, caught on the defensive with its numerous bones. It was Jacques Le Divellec who, in the early 1980s in Paris, delivered a lobster *a la presse*. After the crustacean was transported to New York first class, Thomas Keller killed it at Per Se.

One of the most amazing birds *a la presse* that I have ever eaten also has no silver in it: a pigeon cured at Dos Pebrots and made by Takeshi Somekawa without roasting, basting the outside with very hot sunflower oil. The one I put in my mouth had been resting for thirteen days, the last three days smeared with aged wine, honey, white pepper and coriander seeds, “although ideally it should be three weeks in the chamber”.

Then, in front of the customer and with the oil steaming, Takeshi goes over the surface again and again until it looks like a varnish. He chops up the bird, cuts strips of skin, transfers the different portions to a tray and puts the carcass split with scissors into the box of the small hand press mixed with pigeon *garum* (“Heart, lungs, blood, salt... In a pot for more than three

como el recordatorio de un funeral, con la diferencia de ser partícipes en el crimen.

¿Quién inventó la prensa y porqué? ¿Qué necesidad había de crear un artilugio con volante para un uso tan limitado lejos del gremio de los torturadores? En muchos oficios existe un aparato que permite sacar los jugos por estrujamiento y este es solo una reversión de aquellos, pero seguro que ninguno está dedicado a un animal y, para más burla, soportado por unas patas que reproducen las del palmípedo. El sadismo no es por machacar los huesecillos de un animal muerto y asado, sino por estrangular a un animal vivo.

La Tour d’Argent ni es una torre ni es de plata –aunque sí sus prensas, como la que fabricó Christofle y se vendió en subasta por 40.200 euros en el 2016–, así que la idea del machacamiento se ha extendido ya sin el metal precioso.

En Barcelona, Oriol Ivern, de Hisop, se las ingenia con un instrumento para presionar chicharrones, que heredó de su tía, con el que saca las intimidades a un cabracho, pescado a la defensiva con sus numerosas espinas. Fue Jacques Le Divellec quien, a principios de los 80 y en París, entregó un bogavante a la presión. Trasladado el crustáceo a Nueva York en primera clase, Thomas Keller le ha dado matarile en Per Se.

Una de las más sorprendentes aves *a la presse* que he comido tampoco lleva plata: un pichón curado en Dos Pebrots y que Takeshi Somekawa elabora sin asar, rociando el exterior con aceite de girasol muy caliente. El que me llevé a la boca tenía trece días de reposo, los últimos tres, untado con *vi ranci*, miel, pimienta blanca y semillas de coriandro, «aunque lo ideal son tres semanas en la cámara».

Después, ante el cliente y con el aceite humeante, Takeshi repasa una y otra vez la superficie hasta que la deja como un barniz. Trocea el ave, corta

months.”). He spins the wheel (the silver one needs two strong men: one holds the structure, the other turns the wheel) and extracts a brownish liquid. “With more time, it is more oxidised, blacker.” It might seem that with such a handling and no roasting time, the young pigeon would be raw, but it’s not. The maturation has transformed its meat, giving it a texture that confuses. The sauce rounds off a meat with tones of old wood. With a murmur, salt and honey.

In Spain there are two places where the silver presses are still rolling: Via Veneto in Barcelona, with the duck, and Horcher, in Madrid, with partridge. I have tried both and their hearty sauces with blood and winged consomé.

I ask Pere Monje, the manager of Via Veneto, about the ducks and the strangulation they do not forgo in Rouen: “Our ducks are a cross between barbarian female and collverd male, raised in semi-freedom and with good animal treatment practices. The ducks are not suffocated, they are given an electric shock to put them to sleep before being slaughtered.” More than half a century ago, Josep Monje, Pere’s father and legendary *maître*, sought out La Tour d’Argent to find out how to prepare this specialty. At Via Veneto they talk about semi-extinguised trades, such as that of the silversmith who takes care of the splendour of the five pieces of noble metal they own.

Silver sparkles, bloody ochre. The spectacle of death in a silver frame.

tiras de piel, traslada las diferentes porciones a una bandeja y mete la carcasa partida con tijeras en el cajetín de la pequeña prensa de mano mezclado con *garum* de pichón («Corazón, pulmones, sangre, sal… En un bote más de tres meses.»). Le da a la rueda (la de plata necesita a dos forzudos: uno sujeta la estructura; el otro, gira el volante) y extrae un líquido marronoso. «Con más tiempo, está más oxidado, más negro.» Pudiera parecer que con esos manejos y sin tiempo de asado, la cría de paloma estaría cruda, y no. La maduración ha transformado sus carnes dándole esa textura que confunde. La salsa redondea una carne con tonalidades de madera antigua. Con un murmullo, la sal y la miel.

En España hay dos lugares en los que las prensas de plata siguen rodando: Via Veneto en Barcelona, con el pato, y Horcher, en Madrid, con la perdiz. He probado ambos y sus sustanciosas salsas con sangre y consomé alado.

Pregunto a Pere Monje, el director de Via Veneto, sobre los ánades y el estrangulamiento al que no renuncian en Rouen: «Nuestros patos son un cruce de hembra barbarie y macho collverd, criados en semilibertad y con prácticas de buen trato animal. Los patos no son asfixiados, reciben una descarga eléctrica para dormirlos antes de sacrificarlos.» Hace más de medio siglo, Josep Monje, padre de Pere y *maître* de leyenda, buscó en La Tour d’Argent el modo de preparar la especialidad. En Via Veneto hablan de oficios semiextinguidos, como el del platero, que se ocupa del esplendor de las cinco piezas de metal noble que poseen.

Centelleos argentados, sanguinolentos ocres. El espectáculo de la muerte en un marco de plata.

PICTURES CLAUDIO VALDES

Teòric Taverna Gastronòmica

Catalonia on your plate / Cataluña en el plato
Chef **Oriol Casals Mestre**, Jefe de sala **Teo Rubio**

A hybrid animal (the body of a cockerel and the bust of prawn) as their emblem. One of the standards of traditional Catalan cuisine, the "surf and turf", honoured in a drawing. Friends since childhood, Teo Rubio and Oriol Casals (Teòric is the sum of the first syllables of their first and last names) are the new batch of a generation that has given a twist to Barcelona's culinary scene: to bring, explain and offer haute cuisine at affordable prices. Their offer is based on a 40€ tasting menu that changes twice a season: ten dishes made with local, organic and "no-cheat" products (they are certified by the Slow Food movement).

A tasty wild rabbit a la royale with a touch of chocolate or crunchy cod skin with brandade, black olive al pil-pil and lemon peel confit, the prawn and roast chicken croquette, an escudella (soup) that makes you feel at home or the beloved almond *coulant* with cinnamon and lemon ice cream are some of the suggested dishes. A lot of magic and a lot of travelling around Catalonia. A way of seeing, living and feeling that is breathed throughout the space and with all the team that integrates it. Good vibes and happiness. As well as perfectionism and the search for excellence in their creations, and proximity and knowing how to read the customer. Boom! A perfect symbiosis between Oriol and Teo, who are committed to a coherent practice and a democratic and inclusive formula, in all aspects. Passion is breathed and eaten. And for that they deserve applause, and the odd encore.

Un animal híbrido (cuerpo de gallo y busto de gamba) es su emblema. Uno de los estandartes de la cocina tradicional catalana, el «mar y montaña», homenajeada en un dibujo. Amigos desde la infancia, Teo Rubio y Oriol Casals (Teòric responde a la suma de las primeras sílabas de nombre y apellidos) son la nueva hornada de una generación que le ha dado una vuelta a la propuesta gastronómica de Barcelona: acercar, explicar y ofrecer la alta cocina a precios accesibles. Su oferta se basa en un menú degustación de 40€ que cambia dos veces cada temporada: diez platos elaborados con productos locales, ecológicos y «sin trampa» (ostentan el sello del movimiento Slow Food).

Un sabroso conejo de bosque royal con un toque de chocolate o un crujiente de piel de bacalao con brandada, pil pil de oliva negra y piel de limón confitado, la croqueta de gamba y pollo asado, una escudella que te hace sentir en casa o el amado *coulant* de almendras con helado de canela y limón son algunos de los platillos sugeridos. Mucha magia y mucho viaje por Cataluña. Una manera de ver, vivir y sentir que se respira en todo el espacio y con todo el equipo que lo integra. Buen rollo y alegría. Como también perfeccionismo y búsqueda de excelencia en sus creaciones, y proximidad y saber leer al cliente. Patapam. Perfecta simbiosis la de Oriol y Teo, que apuestan por una práctica coherente y una fórmula democrática e inclusiva, en todos los aspectos. La pasión se respira y se come. Y eso son aplausos. Y algún que otro bis.

Carrer Bailén, 117. 08009, Barcelona. T +34 93 000 25 52. www.teoric.cat. Tue to Sat from 13h to 15h and from 20h to 22h.

PICTURES CLAUDIO VALDES

Gresca Bar

Here's to Gresca / Aquí hay Gresca
Propietarios **Rafa Peña y Mireia Navarro**

I get to the Gresca Bar on a weekend just before the service, I chat a bit with Rafa Peña on the terrace and then it's every man for himself. I walk down the corridor that leads me to the heart of the party: a kitchen where, in an organised and unrestrained way, a rhythm and a dance are set. The chef tells me that with an open kitchen (What a marvel!) he seeks dialogue and transparency. To dialogue is to touch reality with the eyes, the mouth and the nose, and to enjoy it to the rhythm of rock, jazz or rhythm&blues. I become invisible (or that's what I'd like to imagine) and see everything that happens from "the other side" of one of the most sought-after bars in Barcelona (if you'll take my advice, try that bar). Rafa and Mireia Navarro lead this bistronomic bar and the band follows (Sergi Puig, on wines, and Carlos Morote, as head chef).

Suddenly, the most urgent thing in the world is to put in my mouth a toased Iberian pork and Comté cheese sandwich, some pig's trotters stuffed with meatball, a lacquered aubergine or some tear peas (to name but a few of the dishes). You have to be a punk, let yourself go and want to have fun in this sincere and "no-hold barred" space. Taste more dishes and share them, get to know the wines (they have more than 400 references, "we are bottle hunters") and return to the dance floor to dance with strangers. Here you look (and admire), touch, drink, smell and listen. I hold on to the bar with great determination and also with my hands but my feet move. It doesn't stop, it can't be stopped. There's a good racket going on here.

Me planto en el Gresca Bar un festivo justo antes del servicio, charlo un rato con Rafa Peña en la terraza y después, cada uno a lo suyo. Me adentro por un pasillo que me lleva al corazón de la fiesta: una cocina en la que, de manera organizada y sin desenfreno, se marca un ritmo y un baile. El chef me cuenta que, con una (ESA, ¡Oh, maravilla!) cocina abierta busca diálogo y transparencia. Dialogar es tocar realidad con los ojos, la boca y el olfato, y gozarla a ritmo de rock, jazz o rhythm & blues. Me vuelvo invisible (o eso quiero imaginar) y veo todo lo que pasa desde «el otro lado» de una de las barras más cotizadas de Barcelona (si admiten un consejo, prueben esa barra). Rafa y Mireia Navarro llevan la batuta de este bistronómico y la banda responde (Sergi Puig, en los vinos, y Carlos Morote, como jefe de cocina).

De repente, la cosa más urgente del mundo es llevarme a la boca un bikini de lomo ibérico y queso comté, unos *peus de porc* rellenos de *pilota*, una berenjena lacada o unos guisantes de lágrima (por nombrar algunos de los platos). Hay que ser gamberro, dejarse llevar y querer divertirse en este espacio sincero y «sin tapujos». Probar más platos y compartirlos, conocer los vinos (tienen más de 400 referencias, «somos buscadores de botellas») y regresar de nuevo a la pista para bailar con desconocidos. Aquí se mira (y se admira), se toca y se bebe, se huele y se escucha. Me agarro a la barra con muchas ganas y también con las manos, pero mis pies se mueven. Esto no se para, esto ya no se para. Aquí hay Gresca de la buena.

Carrer de Provença, 230. 08036 Barcelona. T +34 934 516 193. Mon to Sun from 13h to 17h and from 20.30h to 24h.

PICTURES FLAMINIA PELAZZI

Antúnez

The essence of the bistro with *savoir faire* / La esencia del bistró con *savoir faire*
Jefe de sala **Ángel Soler**, Comunicación **Anna Padró**

It's half past eight in the evening. Friday at last: welcome, weekend. I have a booking at Antúnez. A girl's get-together, blissful meeting, to show them my new discovery in the city of Barcelona. We were leaving work last week and discovered it with my partner in crime Marc after work, and it was love at first sight. A big *touché*. For its location. On that corner. Because it shines with its large windows and its warm little lights. For its French and New York vibe. For its round marble tables. For the whisper of voices and that pleasant, familiar hubbub. For the relaxed atmosphere. Sitting at the bar of a gastrobar, Negroni in hand, I felt at home. And life was being enjoyed all around me. There were couples, friends and even the odd loner. But the common ground was warmth. From that mood, with that low enveloping music, those feelings. I knew I had to share it with my friends and sit together around one of those tables. And let Ángel and his smile "sing" us the chef's suggestions from a menu that changes twice a year. I was left wanting to try the pork bao with sweet and sour sauce or the duck and foie cannelloni, and the cauliflower flower confit with bechamel. But I've burnt it into my mind for next time. I want the omelette and the bread with tomato and the croquettes and the matcha colada and virgen maría. All of it. The *dolce vita* is real in Antúnez: "There is no end, there is no beginning. It's just the infinite passion of life." And if given the choice, I'll take it. For all those who want to enjoy this *dolce vita* with Antúnez, they also offer a delivery service.

Son las ocho y media de la tarde. Por fin viernes: bienvenido, *weekend*. Tengo una reserva en el Antúnez. Cita de niñas, bendito encuentro, para enseñarles mi nuevo descubrimiento de la ciudad condal. Salíamos de trabajar la semana pasada y lo descubrimos con mi compi de fatigas, Marc, de *afterwork* y fue un amor a primera vista. Un *touché* a lo grande. Por su emplazamiento. Y por su esquina. Porque luce con sus grandes ventanales y sus cálidas lucecitas. Por su rollo francés y neoyorquino. Por las mesas redondas de mármol. Por el susurro de voces y ese barullo agradable y familiar. Por lo distendido. Sentada en la barra de un gastrobar, con un Negroni en la mano, me sentía como en casa. Y la vida se disfrutaba a mi alrededor. Había parejas, amigos e incluso algún solitario. Pero el denominador común era el calorcito. De ese ambiente, con esa música bajita pero envolvente, esas sensaciones. Supe que tenía que compartirlo con mis amigas y sentarnos juntas alrededor de una de esas mesas. Y dejar que Ángel y su sonrisa nos «cantara» las sugerencias del chef de una carta que cambia dos veces al año. Me quedé con las ganas de probar el bao de cerdo con salsa agridulce o el canelón de pato y foie, y la flor de coliflor confitada con bechamel. Pero lo grabé a fuego para la próxima vez. Quiero la tortilla y el pan con tomate y las croquetas y un matcha colada y un virgen maría. Todo. La dolce vita existe en Antúnez: «No hay final, no hay principio. Es solo, la infinita pasión de la vida.» Y si me dan a elegir, me quedo con ella. Para todos aquellos que quieren disfrutar de esta *dolce vita* con Antúnez, también ofrecen un servicio del delivery.

Carrer de Neptú, 18. 08006 Barcelona. T +34 93 768 85 75. www.restauranteantunez.com. Sun to Wed from 8h to 24h. Thu from 8h to 1h. Fri to Sat from 8h to 3h.

El auténtico taco al pastor
The genuine taco al pastor

La Güerita Mexicana

Interview Magda Minguet, Photography Isolda Delgado

¡Pásele Güerita!

Eating tacos in Mexico is an experience comparable to going out for a glass of wine and a tapa or improvising a *pa amb tomàquet* with friends. A plan that is always appealing for its close, simple, informal and familiar touch. These are experiences that go beyond gastronomy and are a part of our culture and identity. After all, it is the flavours and aromas that take us to the places we love. Let's be honest, when we have been away from home for a long time, what do we miss the most? The food, dear foodies, the food.

And that's what Mexican Almudena Olvera felt. She wanted to bring the ritual of sharing tacos with friends to Barcelona. Genuine tacos, the type you eat with your hands and notice how they drip lightly and impregnate your fingers with the intensity of their aroma. She tells us with a smile that "nothing is more typical in Mexico than waking up with the smell of taquitos in your hands after a night out." The ultimate culmination of happiness.

Almudena convinced her partner and fellow chef Renato Guiomar to bring to Barcelona the experience of eating genuine tacos, especially the most genuine taco in Mexican culture: the trompo al pastor taco. At La Güerita they were adamant that they would not serve tacos that were only "similar", no substitutes. Their taco had to be 100% the same as the Mexican taco, and they put all their efforts into it; they wanted to make a difference and be unequalled.

The best kept secret

Does anyone know a Mexican who shares their recipe for their trompo al pastor tacos? Exactly, nobody. It is a secret that is passed down from generation to generation and each familiy keeps it like gold. But Almudena is not only a cook, she is also persevering, tenacious and when she has an idea, she moves heaven and earth to make it happen. And, of course, when there's a will, there's a way.

She began a journey in which she met with Mexican taqueros and visited the most iconic street food places in her country, where each taqueria has its own specialty. She tell us that "being a taquero is an art, it is impressive to see how they cut the meat so finely. The cut is important, but the marinade is definitive because there are infinite possibilities, just like with the spice mix." She and Renato became the alchemists of the marinade and used Almudena's aunt's recipe as a starting point. From that base, they kept practising with family recipes until they came up with their own. "It took a year for the taco to be perfect." A year! And now you will share your recipe

Comer tacos en México es una experiencia comparable a salir a tomar un vinito y una tapa o improvisar un *pa amb tomàquet* con amigos. Un plan que siempre apetece por su toque cercano, sencillo, informal y familiar. Son experiencias que van más allá de la gastronomía y que forman parte de nuestra cultura y de nuestra identidad. Al fin y al cabo, los sabores y los aromas son los que nos trasladan a los lugares que amamos. Seamos sinceros, cuando llevamos mucho tiempo fuera de casa, ¿qué es lo que más extrañamos? La comida, queridos *foodies*, la comida.

Y eso es lo que sentía la mexicana Almudena Olvera. Ella quería trasladar a Barcelona el ritual de compartir tacos con amigos. Tacos auténticos, de los que se comen con las manos y notas como gotean levemente y te impregnan los dedos de la intensidad de su aroma. Nos cuenta con una sonrisa que «nada es más típico en México que despertarte con el olor de los taquitos en las manos después de una noche de fiesta.» El colofón final de la felicidad.

Almudena convenció a su compañero y también chef Renato Guiomar de trasladar a la ciudad Condal la experiencia de comer tacos auténticos, y en especial el taco más genuino de la cultura mexicana: el taco de trompo al pastor. En La Güerita tenían claro que no servirían tacos que fueran solo «parecidos», nada de sustitutos. Su taco tenía que ser 100% igual al mexicano, y en ello pusieron todo su empeño; querían marcar la diferencia y ser inigualables.

El secreto mejor guardado

¿Alguien conoce al mexicano que da la receta de sus tacos de trompo al pastor? Exacto, nadie. Es un secreto que pasa de generación en generación y cada familia lo guarda como oro en paño. Pero Almudena no solo es cocinera, también es perseverante, tenaz y de las que cuando tiene una idea remueve cielo y tierra para hacerla posible. Y, claro, quien la sigue la consigue.

Empezó un viaje en el que se reunió con los taqueros mexicanos y en el que recorrió los lugares más icónicos del *street food* de su país donde cada taquería tiene su especialidad. Nos cuenta que «ser taquero es un arte, es impresionante ver como cortan la carne tan fina. El corte es importante pero el adobo ya es definitivo porque hay infinitas posibilidades, igual que con la mezcla de las especias.» Ella y Renato se convirtieron en los alquimistas del adobo y utilizaron como punto de partida la receta que tenía la tía de Almudena. A partir de esa base, siguieron practicando con recetas de la familia hasta que dieron con la suya propia. «Tardamos un año en que

with us? They look at each other, smile at us and say nothing. They won't say a word.

With the flavour secured, the most traditional and lesser-known part remained: the trompo. The origins of the trompo go back to the beginning of the 20th century when there was a wave of Lebanese immigration in Mexico. They arrived laden with illusions and also with new traditional dishes from Arab and Turkish cuisine, which they fused with Mexican cuisine. That is why they adopted the way of placing the meat as if it were for a kebab, in a spinning top in the shape of an inverted cone. Local flavours replaced those brought from Lebanon, and finally, in the 1960's, the taco al pastor as we know it today made its debut in Mexico. The name "pastor" also comes from the Orient, from the nomadic shepherds who used to roast meat and were popularly called "pastoreros".

Almudena and Renato already had their recipe, but they were lacking a professional chef, a taquero. They even decided to place an advert looking for "taqueros in Barcelona who can do trompo al pastor" for their Güerita. They recall an anecdote with a laugh because they received calls of all kinds, "some people even thought it was to work as a sheep herder!" They

el taco estuviera perfecto.» ¡Un año! ¿Y ahora nos compartiréis vuestra receta? Se miran, nos sonríen, no dicen nada. Ni lo dirán.

Con el sabor conseguido, quedaba la parte más tradicional y menos conocida: el trompo. Los orígenes del trompo se remontan a principios del siglo XX cuando hubo una oleada de inmigrantes libaneses en México. Llegaron cargados de ilusiones y también de nuevos platos tradicionales de la cocina árabe y turca, que fusionaron con la mexicana. Por eso se adoptó la forma de colocar la carne como si fuera para un kebab, en un trompo con forma de cono invertido. Los sabores locales sustituyeron a los traídos del Líbano y, finalmente, en los años 60 debutó en México el taco al pastor tal y como ahora lo conocemos. El nombre «pastor» también proviene de Oriente, de los pastores nómadas que se dedicaban a asar la carne y que popularmente se les llamaba «pastoreros».

Almudena y Renato tenían ya su receta, pero les faltaba un profesional del corte, un taquero. Decidieron incluso poner un anuncio buscando para su Güerita «taqueros en Barcelona de trompo al pastor». Recuerdan una anécdota con una carcajada porque recibieron llamadas de todo tipo, «¡incluso pensaron que era para trabajar de pastor de ovejas!»

couldn't find a taquero, so they relied again on what was closer to them: Renato.

Almudena tells us that Renato is the handyman of the couple, the problem-solving partner who solves everthing. Whatever idea she has, however crazy it may be, Renato makes it possible. His consant, meticulous character and his extensive experience in kitchens all over the world have made the chef a chameleon-like cook who adapts to any situation, even becoming a taquero. After 12 hours marinating the meat, plus the grilling time and countless hours practising the perfect cut, Almudena and Renato have made it possible to have genuine tacos al pastor in Barcelona.

More than tacos

The taco is the essential dish at La Güerita and it's so authentic that it has turned the place into a benchmark for all kinds of public because there is no other place in Barcelona serving trompo tacos. The rest of the menu is short, but intense, and they wanted their offer not to be Tex-Mex. "The truth is that sometimes you find places where they offer Mexican cuisine but then they serve you canned sauces or dry tortillas. 90% of restaurants are Tex-Mex and for us it was essential that all the product was homemade."

No encontraron al taquero y apostaron de nuevo por la proximidad: Renato.

Nos cuenta Almudena que Renato es el manitas de la pareja, el compañero resolutivo que todo lo soluciona. Cualquiera de sus ideas, por disparatada que sea, Renato la hace posible. Su carácter constante, meticuloso y su dilatada trayectoria en cocinas de todo el mundo, han hecho del chef un cocinero camaleónico que se adapta a cualquier situación, incluso convertirse en taquero. Después de 12 horas marinando la carne, más el tiempo de asado e infinidad de horas practicando el corte de tamaño perfecto, Almudena y Renato han hecho posible tener auténticos tacos al pastor en Barcelona.

Más que tacos

El taco es el plato imprescindible de La Güerita y su autenticidad ha convertido al lugar en un referente para todo tipo de público porque no hay ningún otro lugar en Barcelona con tacos de trompo. El resto de la carta es corta, pero intensa, y querían que su propuesta no fuera Tex-Mex. «La verdad que a veces encuentras lugares en los que ofrecen cocina mexicana pero luego te ofrecen salsas de bote o tortillas secas. Un 90% de los restaurantes son Tex-Mex y para nosotros era fundamental que todo el producto fuera casero.»

“The truth is that sometimes you find places where they offer Mexican cuisine but then they serve you canned sauces or dry tortillas”

«La verdad que a veces encuentras lugares en los que ofrecen cocina mexicana pero luego te ofrecen salsas de bote o tortillas secas»

Almudena Olvera studied culinary arts (which in Mexico is equivalent to a university degree) and worked in New York and Madrid. But as is the case with many top chefs, she had an existential crisis when she realised how difficult it was to reconcile her profession with her life. She wanted to take a break and rethink her career to get out of the wheel of going from work to home and from home to work. That’s why, on her arrival in Barcelona, she decided to start from scratch. From scratch, but hand in hand with her colleague and partner in crime Renato Guiomar.

Renato started his gastronomic career at the age of 14 in a pastry shop in Portugal. They thought the young man would not stand the demands and early mornings of the business, but he tell us that “I am not one to throw in the towel. Never. If I don’t lose the enthusiasm, I hang in there.” And he certainly hung in there. He worked 14 hours, slept among sacks of flour and, despite the hardships of his early days, he decided to enrol at the Coimbra Hotel and Catering School to study cooking and pastry making. But his family was going through financial trouble and that meant that he was not able to complete the internships and went straight into the working world. Family first. He arrived in Barcelona and had the opportunity to work at the Roca Bar. When they saw his potential and his expertise, he was moved to the Roca Moo Restaurant (one Michelin star) where he was head of the fish, meat and cold room. Renato has been immersed in the techniques and organisation of starred cuisine and has now been able to apply his knowledge to his own culinary project, the dream of his Mexican partner, his Güerita. Once again, family comes first, and the dedicated Portuguese has left haute cuisine behind to become the most prestigious taquero in Barcelona. From sleeping among sacks to living among tacos. Of course, Renato has taken many of the techniques and standardisations of starred cuisine and incorporated

Almudena Olvera estudió Artes Culinarias (que en México equivale a una carrera universitaria) y estuvo trabajando en Nueva York y Madrid. Pero como les pasa a muchos chefs de nivel, tuvo una crisis existencial al darse cuenta de la dificultad de conciliar su profesión con su vida. Quiso hacer un parón y replantearse su carrera para salir de la rueda de ir del trabajo a casa y de casa al trabajo. Por eso a su llegada a Barcelona decidió comenzar de cero. De cero, pero de la mano de su compañero y *partner in crime* Renato Guiomar.

Renato empezó su trayectoria gastronómica con solo 14 años en una pastelería de Portugal. Pensaban que el joven no aguantaría la exigencia y los madrugones del negocio, pero nos cuenta que «no soy de tirar la toalla. Nunca. Si no pierdo la ilusión, aguanto.» Y vaya si aguantó. Trabajaba 14 horas, dormía entre sacos de harina y pese a la dureza de sus inicios decidió matricularse en la Escuela de Hostelería de Coímbra para estudiar cocina y pastelería. Pero las dificultades económicas por las que pasaba su familia le hicieron no completar las prácticas y lanzarse al mundo laboral. *Family first*. Llegó a Barcelona y allí tuvo la oportunidad de trabajar en el Roca Bar. Cuando vieron su potencial y su profesionalidad, pasó al Restaurante Roca Moo (una estrella Michelin) en donde estuvo como jefe de partida de pescados, carnes y del cuarto frío. Renato se empapó de las técnicas y de la organización de la cocina con estrella y ahora ha podido aplicar su bagaje a su propio proyecto gastronómico, el sueño de su compañera mexicana, su Güerita. De nuevo, la familia va por delante, y el entregado portugués aparcó la alta cocina para convertirse en el taquero con más prestigio de Barcelona. De dormir entre sacos a vivir entre tacos. Eso sí, Renato se ha llevado muchas de las técnicas y estandarizaciones de la cocina con estrella a sus recetas. En su carta hay propuestas atrevidas como la lengua guisada o clásicos como los frijoles o los totopos con

Corona

them into his recipes. On his menu we find daring proposals such as stewed tongue or classics such as beens or topopos with homemade guacamole. Everything they serve is fresh and they practice zero waste cuisine. Mole poblano is Almudena's specialty (she is from Puebla) and in the desserts they add their creative touch as in the sweet corn cheesecake with a tortilla chip base. They both have similar palates, their ideas flow and the fusion is perfect.

At La Güerita, like at home

It was to be expected that such a personal project would have a place where you could feel at home. A cosy, original place, also decorated by the couple. Every detail is genuine, a fantasy. Hung from the bar there are lamps made with Mexican hats, an idea of Almudena's which Renato managed to make by hand, one by one. A colourful, cheerful space with the brightness of Frida Kalho's colours and the intensitiy of the aromas of a grandmother's kitchen. Is there anything more wonderful than taking a bite of a dish and being transported back to the flavours of your childhood? As Almudena tells us: "I come from an entrepreneurial family and my mother and aunt had restaurants. But my grandmother, and we all have one like that, as well as being an entrepreneur spirit, she cooked with love. She would open the fridge and out of nowhere she would make a great dish. She made me see that cooking was not just about mixing ingredients, it was essential to do it with passion, with love. I learned that cooking demands passion, it's the basis of cooking and without it... it turns out badly."

Love for cooking, for tradition, for the family. This concept is what has made La Güerita, in such a short time, the restaurant that everyone is talking about. Those who discover them, become loyal customers who come back and recommend them. For them, it is a source of pride when a Mexican arrives and, after the first bite, the reaction is: "It tastes like Mexico!" Locals, tourists, families that meet to eat some taquitos or friends who extend the after-dinner conversation with a few good margaritas. The couple has created a sapce where everyone is welcomed and where you feel at home. Order your tacos, eat them with your hand, enjoy the tenderness of the meat and soak your fingers in the aroma. Pair it with some beans and top it off with a good tequila. Enjoy the gastronomic proposal of La Güerita by Almudena and Renato. The best fusion between a Mexican, a Portuguese with a ranchera soul and the incomparable setting of the city of Barcelona.

guacamole casero. Todo lo que sirven es fresco y su cocina tiene desperdicio cero. El mole poblano es la especialidad de Almudena (ella es de Puebla) y en los postres añaden su toque creativo como el chessecake de maíz dulce con base de totopos. Ambos tienen paladares parecidos, sus ideas fluyen y la fusión es perfecta.

En La Güerita, como en casa

Era de esperar que un proyecto tan personal tenga un espacio en el que sentirse como en casa. Un local acogedor, original y con decoración también a cargo de la pareja. Cada detalle es auténtico, una fantasía. En la barra cuelgan lámparas con gorros mexicanos, una idea de Almudena y que Renato se encargó de hacer a mano, una por una. Un espacio colorido, alegre, con la luminosidad de los colores de Frida Kalho y la intensidad de los aromas de la cocina de la abuela. ¿Hay algo más maravilloso que dar un bocado a un plato y que nos traslade a los sabores de nuestra infancia? Como nos cuenta Almudena «yo ya vengo de una familia emprendedora y mi madre y mi tía tenían restaurantes. Pero mi abuela, y todos tenemos esa abuela, además de tener espíritu emprendedor, cocinaba con amor. Ella abría la nevera y de la nada hacía un platazo. Me hizo ver que cocinar no era solo mezclar ingredientes, era imprescindible hacerlo con ganas, con amor. Se me quedó para siempre que hay que cocinar con pasión, es la base de la cocina y sin amor… pues sale mal.»

Amor por la cocina, por la tradición, por la familia. Ese concepto es el que ha hecho que La Güerita sea, en poco tiempo, el restaurante del que todos hablan. Aquellos que los descubren y que ya se convierten en clientes fieles que repiten y los recomiendan. Para ellos es un orgullo que llegue un mexicano y tras el primer mordisco la reacción sea: «¡Sabe a México!» Locales, turistas, familias que se reúnen para comer unos taquitos o amigos que alargan la sobremesa con unos buenos margaritas. La pareja ha creado un espacio en el que todo el mundo es bienvenido y en el que te hacen sentir como en casa. Pide tus tacos, cómelos con la mano, disfruta de la melosidad de la carne e impregna tus dedos de su aroma. Acompáñalo con unos frijoles, rematálo con un buen tequila. Disfruta de la propuesta gastronómica de La Güerita de Almudena y Renato. La mejor fusión entre una mexicana, un portugués con alma ranchera y el marco incomparable de la ciudad de Barcelona.

La Güerita Mexicana. Carrer de Manso, 53. 08015 Barcelona. T +34 93 152 49 02. www.lagueritamexicana.com

¡Pásele Güerita!

1ER
ANIVERSARIO

PICTURES ISOLDA DELGADO

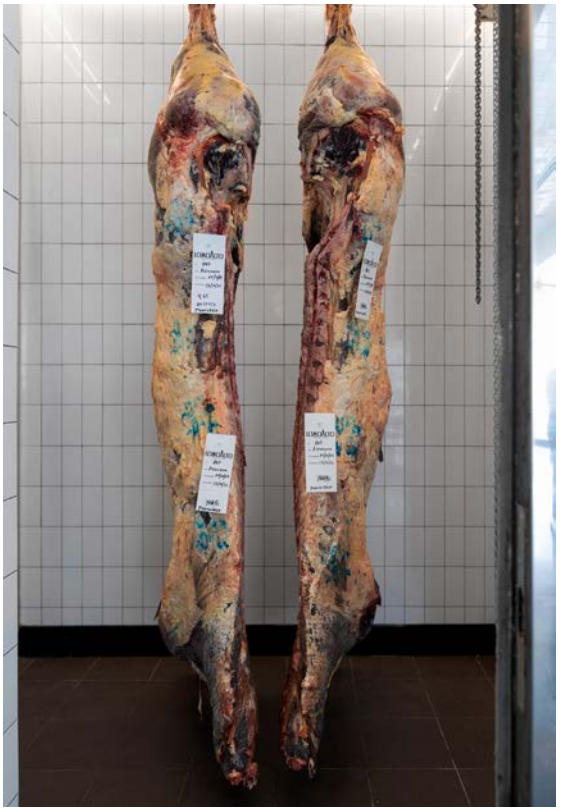
Yubi Barcelona

French gastronomy & Asian cuisine / Gastronomía francesa y cocina asiática
Chef **Yoaké San**

The recently opened YUBI restaurant in Barcelona is chef Yoaké San's most personal project. Here you can enjoy the best French and Asian cuisine, which is a reflection of her cultural mix. Yoaké is born to a French father and a Japanses mother, from whom she has inherited her French know-how and Japanese meticulousness. She trained at the prestigious École Vatel in Paris and worked in the best Michelin-starred French kitchens. She was a finalist in the first edition of *Top Chef France* and has also collaborated with internationally renowned brands such as Louis Vuitton, Kenzo, Nike and Sony. She has presented TV programmes such as *The secrets of Yoaké*, where she cooked a dish with a celebrity guest, and also *The flavours of the world*, where she travelled around the world to find unique and sometimes forgotten flavours. Yoaké cooks from the heart to convey emotions and feelings in each dish. Every ingredient, no matter how humble, has a role to play in the culinary experience at YUBI, that's why she chooses her suppliers to provide fresh, seasonal products. The space is divided in two by the U-shape of the premises, so typical of Barcelona's Eixample. Upon entering, the dominant red colour of the walls is striking; here the Asian and raw food options are served. There is also a cocktail bar and, at the back, the open kitchen. As we turn, we come into the blue-painted and more gastronomic area with the wine cellar of selected wines in the foreground. At the end, we find the elegant private lounge for business or family meetings.

El recién inaugurado restaurante YUBI en Barcelona es el proyecto más personal de la chef Yoaké San. En él se puede disfrutar de la mejor cocina francesa y asiática, que es un reflejo de su mezcla cultural. Yoaké es hija de padre francés y madre japonesa, de los que ha heredado su saber hacer francés y la meticulosidad nipona. Se formó en la prestigiosa École Vatel de París y trabajó en los mejores fogones franceses con estrellas Michelin. Fue finalista en la primera edición de *Top Chef Francia* y, además, ha colaborado con marcas de prestigio internacional como Louis Vuitton, Kenzo, Nike y Sony. Ha presentado programas de televisión como *Los Secretos de Yoaké*, donde cocinaba un plato con su célebre invitado, y también *Los sabores del mundo*, dónde recorrió diferentes lugares de la tierra para encontrar sabores únicos y a veces olvidados. Yoaké cocina desde el corazón para transmitir emociones y sensaciones en cada plato. Cada ingrediente, por humilde que sea, tiene su papel en la experiencia gastronómica en YUBI. Por eso elige muy bien sus proveedores, para que le aporten productos frescos y de temporada. El espacio está dividido en dos por la forma en U del local, tan típico en el Eixample barcelonés. Al entrar, llama la atención el color rojo dominante de sus paredes y dónde se sirve las opciones de platillos asiáticos y de crudos. También está la barra de cócteles y, al fondo, la cocina a la vista. Al girar, entramos en la zona pintada de azul y más gastronómica con la enoteca de seleccionados vinos en primer lugar. Al final, encontramos el elegante salón privado para reuniones de empresa o familiares.

Carrer de Muntaner, 185. 08036 Barcelona. T +34 648 468 426. www.yubirestaurant.com. Tue to Thu from 13h to 16h and from 20h to 2.30h and Fri to Sat from 13h to 16h and from 20h to 3h and Sun from 13h to 16h and from 20h to 1h.



PICTURES CLAUDIO VALDES

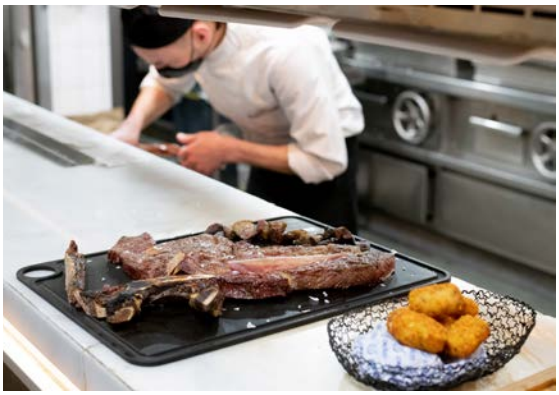
LomoAlto & LomoBajo

Meat experience and expertise in Barcelona / Experiencia y maestría carnívora en Barcelona
CEO de Subirats Bureau **Gerard Subirats**

When you handle a product with the utmost care, it shows. Finding a beef that meets the strictest quality requirements is no easy task, and at LomoAlto & LomoBajo, the steak house in Barcelona that provides the palate with tender, silky meats with powerful flavours, they pull it off. All thanks to a top product: beef, old cow or veal from cattle over 5 years old, and its studied maturation process. The restaurant amazes diners with several chambers, seen through transparent glass, where beef or veal is matured for between 60 or 120 days at controlled temperature and humidity. In this way, the meat loses the water and its flavour is more concentrated, resulting in a jucicy and smooth texture that is unequalled. The crown jewel or "the sacristy", as they call it, is the chamber for extreme maturation for the best pieces, something unique in Europe. "Here a whole old cow is left to mature for 4 to 6 months until it is ready to be served", says Gerard Subirats, CEO of Subirats Bureau, the group Lomo Alto belongs to. Every six months, the piece is unhung, that is to say, this piece is unhung to be consumed and another one is hung to mature for another 6 months. The unhanging is carried out by a renowned professional in the catering industry who "sponsors" the event and will follow the maturing process from start to finish. This is the moment for tasting: "We make the most of all its parts to offer whole chops, clean loin pieces or less noble parts in the form of tartar or *sobrassada*", says Michel Gradeler, kitchen manager. LomoAlto, a more gastronomic concept, or LomoBajo, its more informal version, allow you to enjoy the meat in its fullest sense.

Cuando tratas un producto con máximo cuidado, se nota. Dar con un buey que cumpla con los más estrictos requisitos de calidad no es tarea fácil, y en LomoAlto & LomoBajo, el *steak house* de Barcelona que dota al paladar con carnes tiernas, sedosas y de sabores potentes, lo consiguen. Todo gracias a un producto top: carne de buey, vaca vieja o ternera de reses de más de 5 años, y su estudiado proceso de maduración. El restaurante maravilla a los comensales con varias cámaras, vistas por un cristal transparente, donde maduran vaca o buey entre 60 y 120 días a temperatura y humedad controlada. Así se pierde el agua de la carne y concentra más su sabor, logrando una textura jugosa y suave inigualable. La joya de la corona o «la sacristía», como la llaman en el local, es su cámara para maduraciones extremas destinadas a las mejores piezas, algo único en toda Europa. «Aquí reposa una vaca vieja entera que madura entre 4 y 6 meses hasta su degustación», explica Gerard Subirats, CEO de Subirats Bureau, grupo al que pertenece el restaurante LomoAlto. Cada 6 meses se realiza el descuelgue, es decir, se descuelga esta pieza para consumirla y se cuelga otra que madurará otros 6 meses. El descuelgue lo realiza un profesional de renombre en la restauración que «apadrina» el acto y seguirá el proceso de maduración de inicio a fin. Es el momento de su degustación: «Se aprovechan al máximo todas sus partes para ofrecer chuletas enteras, centros de lomo limpios o partes menos nobles en forma de tártar o sobrasada», afirma Michel Gradeler, director de cocina. LomoAlto, concepto más gastronómico, o LomoBajo, su versión más informal, permiten disfrutar de la carne en todos sus sentidos.

Carrer d'Aragó 283-285. 08009 Barcelona. T +34 935 193 000. www.lomoalto.barcelona. Mon to Sun from 13h to 16h and from 20h to 23h.



PICTURES ISOLDA DELGADO

Aflamas

Creativity, technique and product / Creatividad, técnica y producto
Chef y propietario **Pau Pérez**, Jefe de sala **Héctor Alonso**

Pau Pérez's Aflamas is a must in Barcelona's signature cuisine. The Catalan chef is tireless, creative and always has new ideas bubbling away like his cooking. That's why he has created signature menus with different courses to try his most emblematic dishes, with seasonal products or even a healthy option for midweek meals. He is a socially concious chef who always takes into account fresh produce, sustainability and nutritional balance in his dishes. His passion for cooking started a child, tinkering at his grandmother's side and learning the basics of traditional cuisine. One can see the influence of Ferran Adrià, Carme Ruscalleda in his evolution, and so in Aflamas he has created unique dishes that are a must for foodies in Barcelona. Highlights include a free-range egg at 63ºC with truffled purée and mushrooms, a steak tartar with Asian notes and a creamy rice with ceps and duck ham. A traditional base with a great technical contribution and the best fresh ingredients. His plating is meticulous, fresh and with a daring touch of colour and texture. Héctor Alonso explains the culinary proposal to each client, offering individualised menus to suit the different tastes and number of diners. The space has reserved areas that are perfectly intimate for a business lunch or a family event. This is one of Aflama's strong suits: knowing how to combine the bright and elegant atmosphere of a restaurant with the privacy and comfort of feeling at home. At Aflamas they know how to create great experiences while you enjoy some of the best dishes in Barcelona.

El Aflamas de Pau Pérez es un imprescindible de la cocina de autor de Barcelona. El chef catalán es incansable, creativo y siempre tiene nuevas ideas que bullen como sus cocciones. Por eso ha creado menús de autor con diferentes pases para probar sus platos más emblemáticos, con productos de temporada o incluso una opción saludable para comer entre semana. Es un cocinero con mucha consciencia social que siempre tiene en cuenta el producto fresco, la sostenibilidad y el equilibrio dietético de sus platos. Su pasión por la profesión empezó ya de niño, trasteando al lado de su abuela y aprendiendo las bases de la cocina de siempre. En su evolución se nota la influencia de Ferran Adrià, Carme Ruscalleda y por eso en el Aflamas ha creado platos únicos que son ya un *must* de los *foodies* barceloneses. Destaca el huevo de corral a 63º C con puré trufado y setas, el steak tartar con toques asiáticos o el arroz cremoso con ceps y jamón de pato. Base tradicional con una gran aportación a nivel técnico y la mejor materia prima. Su emplatado es como su trabajo: minucioso, fresco y con un toque atrevido de color y de textura. Héctor Alonso explica a cada cliente la propuesta gastronómica, proponiendo menús individualizados que encajen con los diferentes gustos y número de comensales. El espacio dispone de reservados que dan el perfecto toque de intimidad a una comida de trabajo o un evento familiar. Es uno de los puntos fuertes del Aflamas: el saber conjugar el ambiente luminoso y elegante de un restaurante con la privacidad y confort de sentirse como en el salón de casa. En el Aflamas saben cómo crear grandes experiencias mientras degustamos algunos de los mejores platos de Barcelona.

Carrer de Loreto, 32, Baixos, 2a. T +34 93 345 71 48. Tue to Wed from 13h to 16.30h and Thu to Sat from 13h to 16.30h and from 20h to 23h. Sun from 13h to 16.30h.

Mediterráneo en su esplendor Mediterranean at its best

Belbo Collection

Interview Miriam Bescós, Photography Flaminia Pelazzi

IZQUIERDA: JESÚS SÁNCHEZ, CHEF DE BELBO TERRENAL. DERECHA: ALEJANDRO LOAIZA, CHEF EJECUTIVO BELBO COLLECTION

The term *hedonism* refers to the pursuit of pleasure and well-being in all areas of life. To make it better and more enjoyable. To admire and enjoy what we have. To receive and praise. To seal moments with smiles on our faces. In pandemic times, to start up projects is for the brave: to open windows to the blue of the sea, to green fields, to red sunsets, to wine and pine trees, to stoneware and terracotta on the table, to the crackling of the ember, to lavender and the scent of rosemary. Belbo Collection has done it.

Among breaths of Mediterranean air and sharing a table with our people surrounded by sardine skewers, a good rice dish, lamb tajine, bread with tomato and vegetables from the garden. A real pleasure. And in an environment in which the nobility of materials and design are the main features in every corner. Delight your eyes and your palate. Recover vivid memories of Mediterranean pleasures. Belbo Collection speaks to us of intangible concepts such as sensations, the sea breeze, the aroma of the land, and makes them a reality in its restaurants.

The project has the stamp of an important pool of investors who have been able to elevate the tastes, beliefs and desires of a team of professionals eager to offer new experiences to the category of business project. As operating partners, Iván Salvadó and Juan Pablo Cánovas, more than 20 years in the catering industry and the ability, desire and energy to apply everything they have learnt in sector benchmarks such as Grupo Tragaluz, En Compañía de lobos, El Nacional or Andilana. Belbo Collection was born from the evolution of this know-how and awareness.

It is this Mediterranean flavour, this passion and desire to start from scratch with this proposal that combines design, interior design and gastronomy that has led Belbo Collection to make a strong entry into Barcelona and Madrid. Six spaces (each one unique and exclusive) that aim to capture in every detail a way of life, a culture, a heritage. Enjoying the honesty of a few vine tomatoes, a loaf of freshly baked bread and a good olive oil. Those rice dishes made on the spot that are so much our own. Or a grill full of meat or fish. To enjoy it in all directions and with all the senses, that is the aim. Excellence and comfort in the design and interior design with the purity of its elements. A green lung and oxygen for the city (plants dominate in all rooms). The landscape directly on the plate. Surrender to the beauty and pleasures of the Mediterranean.

Belbo Collection represents a new way of understanding leisure, providing 360º moments and experiences. Beauty, well-being and cozyness. A little

El término *hedonismo* se refiere a la búsqueda del placer y el bienestar en todos los ámbitos de la vida. Para hacerla mejor y más agradable. Para admirar y disfrutar de lo que tenemos. Para recibir y alabar. Para sellar momentos con sonrisas dibujadas en la cara. En tiempos pandémicos, arrancar proyectos es de valientes: abrir ventanas al azul del mar, a los campos verdes, a los atardeceres rojos, al vino y a los pinos, al gres y a la terracota en la mesa, al crepitar de la brasa, a la lavanda y al aroma del romero. Belbo Collection lo ha hecho.

Entre bocanadas de aire mediterráneo y compartiendo una mesa con los nuestros acompañados de espetos de sardina, un buen arroz del señorito, tajine de cordero lechal, pan con tomate y hortalizas de la huerta. Un gustazo. Y en un entorno en el que prima la nobleza de materiales y el diseño en todos los rincones. Deleitarse con la vista y con el paladar. Recuperar recuerdos vivos de placeres mediterráneos. Belbo Collection nos habla de conceptos intangibles como son las sensaciones, la brisa de mar, el aroma de la tierra, y los hace realidad en sus restaurantes.

La apuesta tiene el sello de un importante *pool* de inversores que ha sido capaz de ensalzar a la categoría de proyecto empresarial los gustos, creencias y deseos de un equipo de profesionales ávidos por ofrecer nuevas experiencias. Como socios operativos, Iván Salvadó y Juan Pablo Cánovas, más de 20 años en el mundo de la restauración y la capacidad, ganas y energía de aplicar todo lo que han aprendido en referentes del sector como Grupo Tragaluz, En Compañía de lobos, El Nacional o Andilana. Belbo Collection nace de la evolución de ese *know-how* y de esa toma de conciencia.

Es ese sabor tan mediterráneo, esa pasión y un querer empezar de cero con esta propuesta que aúna diseño, interiorismo y restauración lo que ha hecho que Belbo Collection entre con mucha fuerza en Barcelona y en Madrid. Seis espacios (cada uno de ellos único y exclusivo) que pretenden plasmar en cada detalle una manera de vivir, una cultura, una herencia. Disfrutar desde la honestidad de unos tomates de rama, una hogaza de pan recién horneado y un buen aceite. Esos arroces hechos al momento tan nuestros. O una parrilla llena de carnes o pescados. Gozarlo en todas las direcciones y con todos los sentidos, ese es el objetivo. Excelencia y confort en el diseño y en el interiorismo con la pureza de sus elementos. Pulmón verde y oxígeno en la ciudad (las plantas dominan en todas sus estancias). El paisaje directamente en el plato. Toca rendirse a la belleza y a los placeres del Mediterráneo.

Belbo Collection representa una nueva manera de entender el ocio proporcionando momentos y

IVÁN SALVADÓ, SOCIO OPERATIVO DE BELBO COLLECTION

piece of the Mediterranean in each of the Belbos, always surrounded by a dynamic atmosphere where things never stop happening. Alejandro Loaiza (former staff at Celler de Can Roca, Alkimia and Fismuler) tells it beautifully. This chef from Cádiz loves what the land gives him, the simplicity of the product and respectul service. And so, with this approach and with the help of a team that he always names, he is responsible for the gastronomic executive management of the whole group. And he talks about fresh produce without further ado and also praises the figure of the artisan who creates each of the pieces of crockery in the premises, as well as the "in room finishes" of his dishes that make the guests enjoy the experience even more. He states that the gastronomic culture must be defended through the gastronomic offer so that it can be transmitted and inherited. The chef projects love for his work, demand, discipline... And that, dear guests, is obvious in the dishes chosen for each of the establishemnts. Come and see.

Belbo Collection
A collection of five restaurants and a cocktail bar in iconic locations (prime areas) of the city (five in Barcelona and one in Madrid), each one unique and different, although all of them agree on one thing: they speak of the Mediterranean at its best. They are also in charge of the Food & Beverage at the new five-star Me Barcelona by Meliá, located at number 1 carrer de Casp on the corner of passeig de Gràcia, in one of the best locations in the city.

Belbo Terrenal, Belbo Fasto and Belbo Luma (Hotel ME Barcelona by Meliá)
On the first floor of this luxurious five-star hotel we find the trident of Belbo Collection, with a large apple courtyard of 850 square metres that is the vegetable garden but also the pantry for many of the products that will be used in the culinary proposal. At Belbo Collection they want to recover greenery, and that is why in this great terrace project we find aromatic plants, lemon trees, grapefruit trees, pear trees, apple trees with their fruits (for cocktails and juices), pumpkins, a fountain and even a fireplace has a place in this space in which things will always happen. Watch out because it will also become a market and will offer the most coveted musical brunch in the whole city. And we're all invited to experience it, whether from a table or comfortably seated on a sofa under a pergola, we'll see how lettuce travels from the garden to the plate. What could be more genuine than that?

experiencias de 360º. Belleza, bienestar y calidez. Un cachito de Mediterráneo en cada uno de los Belbos, siempre rodeados de un ambiente dinámico donde nunca dejan de pasar cosas.

Alejandro Loaiza (ex Celler de Can Roca, Alkimia y Fismuler) lo cuenta bonito. Este cocinero gaditano ama lo que le da la tierra, la simplicidad del producto y el trato respetuoso. Y así, con esa praxis y con la ayuda de un equipo al que siempre nombra, es el responsable de la dirección ejecutiva gastronómica de todo el grupo. Y nos habla del producto fresco sin más y ensalza también la figura del artesano que crea cada una de las piezas de las vajillas de los locales, así como los «acabados en sala» de sus platos que hacen que los invitados disfruten todavía más de la experiencia. Afirma que hay que defender la cultura gastronómica a partir de la oferta gastronómica para que se transmita y se herede. El chef proyecta amor por su trabajo, exigencia, disciplina... Y eso, queridos invitados, se hace evidente en los platos escogidos para cada uno de los establecimientos. Pasen y vean.

Belbo Collection
Colección de cinco restaurantes y una coctelería en lugares emblemáticos (zonas prime) de la ciudad (cinco en Barcelona y uno en Madrid), cada uno de ellos único y diferente, aunque todos coinciden en algo: hablan del Mediterráneo en su esplendor. También se encargan del Food & Beverage del nuevo cinco estrellas Me Barcelona by Meliá ubicado en el número 1 de la Calle Caspe, haciendo esquina con el Paseo de Gracia, en uno de los mejores emplazamientos de la ciudad condal.

Belbo Terrenal, Belbo Fasto y Belbo Luma (Hotel ME Barcelona by Meliá)
En la primera planta de este lujoso hotel de cinco estrellas se encuentra el tridente de Belbo Collection, con un gran patio de manzana de 850 metros cuadrados que es la huerta, pero también la despensa de muchos de los productos que van a utilizarse en la propuesta culinaria. En Belbo Collection quieren recuperar el verde, y por eso en ese gran proyecto de terraza encontramos plantas aromáticas, limoneros, pomelos, perales, manzaneros con sus frutas (para los cócteles y zumos), calabazas, una fuente e incluso una chimenea tiene cabida en este espacio en el que siempre pasarán cosas. Atentos porque también se convertirá en un *market*, y ofrecerá el *brunch* musical más codiciado de toda la ciudad. Y todos estamos invitados a vivirlo, ya sea desde una mesa o cómodamente sentados en un sofá bajo una pérgola. Veremos como la lechuga viaja de la huerta al plato. ¿Qué hay más auténtico que eso?

PICTURES HOTEL ME

PICTURES HOTEL ME

Belbo Terrenal speaks of the whole Mediterranean basin, from Algeciras to Istanbul (as Serrats sings). It is lavender and olive trees. It is orchard and countryside in a courtyard by Ildefons Cerdà. An oasis between buildings. It is a place to have a drink or sit down to eat and spend the afternoon surrounded by exquisite, carefully designed interiors and a multitude of plants and fruit trees. Some of its dishes, such as the sea bass in clay, lamb tajine, falafel salad, roasted aubergine with yoghurt, sesame, pomegranate and mint, inspired by babaganoush, are a nod to a culinary proposal that is rich and full of nuances.

Belbo Fasto is joy and celebration. It is traditional Italian cuisine, but in a sophisticated and urban atmosphere. Just look at the space, the attention to detail and the decoration. Eating in a trattoria with the purest and closest taste of the *nonna*, but in a five-star atmosphere. Risotto Milanese with golden ossobuco, sirloin, figs and foie carpaccio or a carbonara on a wheel of pecorino cheese are some of the dishes. The service is a spectacular show in the dining room because some of the dishes are finished in front of the guest. In addition, a DJ livens up the evenings from the kitchen, while the occasional pizza peeps out from the bar.

Belbo Luma is the moon of the group. It is impossible not to fall in love with the magic of a space where bougainvilleas hang from the ceiling above a backlit marble bar ready to show off the most explosive cocktails. All set to be the perfect homage to the Mediterranean origin of the art of distillation. Miss Luma, La Consentida, Mister Belbo are some of the proposals of a menu designed by mixologist Roberto Tapia. The gourmet beef sirloin *pepito* (hot sandwich), the Barcelona platter (cheese and cold meats) and the salmon, pesto and burrata waffle are some of the chef's proposals to enjoy the experience in a space where live music will also provide unforgettable moments for the guest.

Belbo Candela is a tribute to the wood-fired spit and the charcoal grill in a Mediterranean gastronomic proposal that takes a tour of our coastline. Sword-grilled fish and seafood, grilled bread, garden produce and, above all, a wide variety of rice dishes made to order. A warm space with the kitchen in full view and the fish displayed like in the fish market. Some of their top dishes are the addictive bravas with all i oli and spicy paprika oil, burrata with tomato salad caprese style, the prawns grilled on a skewer and any of their rice dishes.

Belbo Terrenal habla de toda la cuenca del Mediterráneo, desde Algeciras a Estambul (como lo canta Serrat). Es lavanda y es olivo. Es huerta y es campo en un patio de Ildefons Cerdà. Un oasis entre edificios. Su oferta pasa por tomarse una copa o sentarse a comer y pasar la tarde rodeado de exquisitez, con un cuidado interiorismo, y de múltiples plantas y árboles frutales. Algunos de sus platos, como la lubina al barro, el tajine de cordero lechal, la ensalada falafel, la berenjena escalivada con yogur, sésamo, granada y menta inspirado en el babaganoush, son ese guiño a una propuesta culinaria rica y llena de matices.

Belbo Fasto es alegría y es fiesta. Habla de gastronomía italiana tradicional, pero en un ambiente sofisticado y urbanita. No hay más que ver el espacio, el cuidado al detalle y la decoración. Comer en una *trattoria* con el sabor más puro y cercano de la *nonna,* pero en un ambiente cinco estrellas. Risotto a la milanesa con ossobuco dorado, *carpaccio* de solomillo, higos y foie o una carbonara en una rueda de queso pecorino, son algunos de sus platos. Espectáculo en la sala con el servicio porque algunos de sus platos se terminan delante del invitado. Además, un Dj ameniza las veladas desde la cocina, mientras alguna que otra pizza asoma por la barra.

Belbo Luma es la luna lunera del grupo. Imposible no enamorarse de la magia de un espacio del que de su techo cuelgan buganvilias enzarzadas sobre una barra de mármol retroiluminada dispuesta a lucir los cócteles más explosivos. Todo listo para ser el perfecto homenaje al origen mediterráneo del arte de la destilación. Miss Luma, La Consentida, Mister Belbo son algunas de las propuestas de una carta diseñada por el mixólogo Roberto Tapia. El pepito gourmet de solomillo de ternera, la tabla Barcelona (queso y embutidos) y el gofre salmón, pesto y burrata son algunas de las propuestas del chef para disfrutar de la experiencia en un espacio en el que la música en vivo también regalará momentos inolvidables al invitado.

Belbo Candela es un guiño a la espetera que funciona con leña y a la brasa en una propuesta gastronómica mediterránea que hace un recorrido por nuestro litoral. Pescados y mariscos a la espada, el pan marcado a la brasa, productos de la huerta y, sobre todo, una gran variedad de arroces hechos al momento. Un espacio cálido con la cocina a la vista y los pescados expuestos como en la lonja. Alguno de sus top son las adictivas bravas con all i oli y aceite de pimentón picante, la

PICTURES BELBO CANDELA

Belbo Dos Besos is an ode to entertainment, fun and Italian gastronomy. At the junction of Rambla Catalunya and Gran Via de les Corts Catalanes, this place to be is set to become a must-visit that won't go unnoticed with its colourfoul décor and lively atmosphere. A two-storey space: downstairs, where you can enjoy more informal Italian food and the terrace, and upstaris, with a more nocturnal and cabaret-like atmosphere with live shows and lots of social life. Upstairs also offers a more hedonistic cuisine, where the grill takes centre stage. Some of its hits are the grilled pineapple *carpaccio*, the Sicilian-style aubergine, the pizza Campaña with duck confit, fresh foie-gras, truffle and quail eggs, the pizza Nostra with acorn-fed Iberian ham or the *pappardelle* with veal ragout, Parmesan and basil, and the langoustine and sea urchin risotto (*Mamma mia*!). One of the attractions of this space is its grand piano (which also doubles as a table) with animal legs and a pair of giant Betty Boop lips in the bathroom anteroom.

Belbo Piropo is Candela's first cousin in Madrid. Located in the central Plaza Santa Ana, one of the busiest areas of the capital, and with a large terrace, this place follows the gastronomic proposal of taking the Mediterranean everywhere, as well as the spit and rice dishes. Most of the compliments tend to go to the cod *churros* with *romesco* sauce, the marinades and fried food, the beef oxtail rice dish, the lamb or chicken brochettes and the grandmother's macaroni au gratin.

Belbo Collection is a project that is committed to innovation, digitalisation of all processes, responsible consumption, local produce and bringing green to the heart of urban asphalt. A journey to the essence of our gastronomic culture. A new way to enjoy the pleasures of the Mediterranean.

burrata con ensalada de tomates estilo caprese, el espeto de langostinos y cualquiera de sus arroces.

Belbo Dos Besos es una oda al espectáculo, a la diversión y a la gastronomía italiana. En la confluencia de Rambla Catalunya con Gran Via de les Corts Catalanes, este *place to be* está llamado a convertirse en visita obligada que no dejará a nadie indiferente por su vistosa decoración y su animado ambiente. Un espacio de dos plantas: abajo, donde disfrutar de la comida italiana más informal y de la terraza, y arriba, con una propuesta más nocturna y cabaretera con espectáculos en directo y mucha vida social. Arriba también destaca una propuesta de cocina más hedonista, donde la parrilla toma protagonismo. Algunos de sus *hits* son el carpaccio de piña asada, la berenjena a la siciliana, la pizza de Campaña con confit de pato, foie fresco, trufa y huevos de codorniz, la pizza Nostra con jamón ibérico de bellota o el *pappardelle* con ragú de ternera, parmesano y albahaca y el risotto de cigalas y erizo de mar (¡*mamma mia*!). Uno de los reclamos de este espacio es su piano de cola (que también sirve de mesa) con patas de animal y unos labios Betty Boop gigantes en la antesala del baño.

Belbo Piropo es el primo hermano madrileño de Candela. Ubicado en la céntrica Plaza Santa Ana, una de las zonas más concurridas de la capital, y con una gran terraza, este espacio sigue con la propuesta gastronómica de llevar el Mediterráneo a todas partes, así como los espetos y los arroces. La mayoría de sus piropos suelen llevárselos los churros de bacalao con salsa romesco, los adobos y las frituras, el arroz de meloso de rabo de res, las brochetas de cordero o de pollo y los macarrones de la abuela gratinados.

Belbo Collection es un proyecto que apuesta por la innovación, por la digitalización de todos los procesos, por el consumo responsable, el producto de proximidad y por traer verde al corazón del asfalto urbano. Un viaje a la esencia de nuestra cultura gastronómica. Una nueva manera de disfrutar de los placeres del Mediterráneo.

Belbo Collection. Jesús Sánchez, Chef de Belbo Terrenal. Alejandro Loaiza, Chef ejecutivo Belbo Collection. Iván Salvadó, socio operativo de Belbo Collection. **BARCELONA**. **Belbo Candela.** Rambla Catalunya, 2. 08007 Barcelona. **Belbo Dos Besos.** Rambla Catalunya, 15. 08007 Barcelona. **HOTEL ME**. **Belbo Terrenal | Belbo Fasto | Belbo Luma**. Caspe, 1. 08010 Barcelona. **MADRID**. **Belbo Piropo**. Plaza Santa Ana, 2. 28012 Madrid. www.belbocollection.com

PICTURES BELBO DOS BESOS

PICTURES CLAUDIO VALDES

Avenir

The success of reinvention / El éxito de reinventarse
Chef **Roger Viñas**, Jefe de sala **Francesc Salrach**

The story of Roger Viñas and Francesc Salrach is one of neighbourhood friendship, involvement and reinvention. Both men were involved in different activities at their children's school and volunteered to cook. A couple of friends with energy and the desire to run their own project who joined forces in the middle of a pandemic to create Avenir, a restaurant of traditional flavours with signature techniques, has obtained the Bib Gourmand distinction from the Michelin Guide. Roger Viñas having lead the Manairó kitchen for years. He knows the trade well, is a master of the classics and gives a daring touch to Catalan slow cook cuisine. His proposal involves the diner choosing three dishes that then are served individually in the kitchen so that each diner can try them as in a tasting menu. The boque-choa, the ravioli stuffed with stuffed squid, the eel bonbon or the cuttlefish *capipota* are a must. The citrus intensity of the fish *a la meunière* or the cruncy contrast of the ear and rabbit rice add a roguish touch. In the dining room, Chesco offers a warm and friendly service to select the best proposal for each customer. The wine list is extensive and with less known references that are explained to us in detail and allow us to enjoy a complete experience with a flexible service. At Avenir they believe in family first and want to take care of their customers as they take care of their family. They look for quality witn non-overlapping schedules and rest times for the team. Their long cooking times deserve an unhurried service. Find out at Avenir Street. Chesco and Roger will give food for thought.

La historia de Roger Viñas y Francesc Salrach es una historia de amistad de barrio, de implicación y de reinvención. Ambos coincidían en las mil movidas de la escuela de sus hijos y se ofrecían voluntarios para cocinar. Un par de amigos con energía y ganas de pilotar un proyecto propio que se unieron en plena pandemia para crear el Avenir, un restaurante de sabores tradicionales con técnica de autor que ha obtenido la distinción Bib Gourmand de la Guía Michelin. Roger Viñas estuvo al frente de los fogones del Manairó. Conoce bien la profesión, domina los clásicos y le da un punto atrevido a la cocina catalana de chup-chup. Su propuesta es que cada comensal escoja tres platos y luego en cocina los sirven de manera individual para que cada comensal los pruebe como en un menú degustación. Son imprescindibles la boque-choa, el ravioli relleno de calamar relleno, el bombón de anguila o el *capipota* de sepia. El toque canalla lo da la intensidad cítrica del pescado a la *meunière* o el contraste *crunchy* del arroz de oreja con conejo. En la sala, Chesco nos acompañará con su calidez y trato cercano para captar la mejor propuesta para cada cliente. La carta de vinos es extensa y con referencias menos comerciales que nos explican al detalle y nos permiten disfrutar de una experiencia completa con un servicio nada encorsetado. En el Avenir priorizan el *family first* y quieren cuidar a sus clientes como cuidan a su familia. Buscan la calidad con horarios que no se solapen y con tiempos de descanso para el equipo. Sus largas cocciones bien merecen un servicio sin prisas. Ven a la calle Avenir y descúbrelo. Chesco y Roger, darán que hablar.

Carrer de l'Avenir, 72. 08021 Barcelona. T +34 691 907 138. www.avenir.restaurant. Mon from 12.30h to 16h and tuesday to wednesday from 9.30h to 16h and thursday to friday from 9. 30h to 16h and from 20h to 22.45h. Saturday from 10h to 16h and from 20h to 22.45h.

PICTURES FLAMINIA PELAZZI

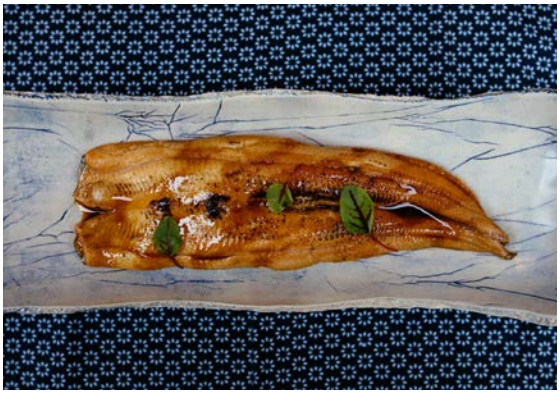
Uribou

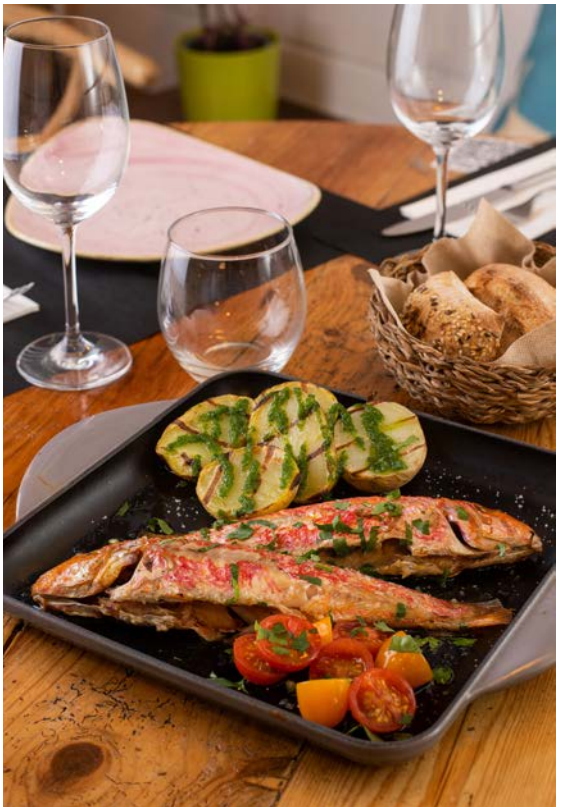
Uribou, my love / Uribou, mon amour
Propietarios **Atsushi Takata, «Taka»** y **Kana Takata**

Chef Atsushi Takata, "Taka", is from Hiroshima and has been in Barcelona for more than 20 years. His restaurant, URIBOU, is the bet and result of his extensive professional experience: a culinary proposal that he launched a year ago, which aims to avoid clichés and with which he is committed to listening to the body and also the seasonality of the product (they change the menu every 15 days). He wants to leave his most personal stamp on his creations, which he says "have no barriers" and claim that when we talk about Japanese food, we are not just talking about gyozas or sushi. Atsushi Takata and his wife Kana (they are a brilliant duo) want to tell us about it in the form of *omasake*, a tasting menu, one long and one short. Not only that, but URIBOU (wild boar breeding in Japanese) connects Barcelona with wasabi from Montseny, eel from the Delta, duck from Figueras and pumpkin from Pals. So far and yet so close. Distances are shortened and possible worlds open up with the creativeness of the chef and the explanations of Kana, who guides the diner with varieties of sake and/or organic and natural wines. You enjoy and learn. Once you cross the *noren*, the traditional Japanese curtain, the motto of the team in the premises would be *Ichigo Ichie*, a word related to the tea ceremony, which has to do with hospitality: "Make every moment a unique moment." This happens at the bar in front of the chef or at one of the small tables. Delicacy, care and attention to detail. On the plate, at the table, in the service. At URIBOU, everything tastes of *Ichigo Ichie*.

El chef Atsushi Takata, «Taka», es de Hiroshima y lleva más de 20 años en Barcelona. Su restaurante, URIBOU, es la apuesta y resultado de su dilatada experiencia profesional: una propuesta gastronómica que puso en marcha hace un año, que pretende huir de tópicos y con la que apuesta por escuchar al cuerpo y también a la temporalidad del producto (cambian el menú cada 15 días). Quiere dejar su sello más personal en sus creaciones, de las que dice «no tienen barreras» y reivindicar que cuando hablamos de comida japonesa no hablamos solo de gyozas o de sushi. Atsushi Takata y su mujer Kana (forman un tándem brillante) quieren contárnoslo en forma de *omakase*, menú degustación, uno largo y otro corto. No solo eso, sino que el URIBOU (cría de jabalí en japonés) conecta Barcelona con el wasabi del Montseny, la anguila del Delta, el pato de Figueras y la calabaza de Pals. Tan lejos y tan cerca. Las distancias se acortan y se abren mundos posibles con el ingenio del chef y las explicaciones de Kana, quien guía al comensal con variedades de sake y/o vinos ecológicos y naturales. Se disfruta y se aprende. Una vez cruzado el *noren*, la cortina tradicional japonesa, el lema del equipo del establecimiento sería el *Ichigo Ichie*, palabra relacionada con la ceremonia del té, que tiene que ver con la hospitalidad: «Haz de cada momento un instante único.» Esto pasa en la barra frente al chef o en alguna de las mesitas. Delicadezas, cuidados y esmeros por el detalle. En el plato, en la mesa, en el servicio. En el URIBOU todo sabe a *Ichigo Ichie*.

Carrer de Regàs, 35. 08006 Barcelona. T +34 687 002 585. www.uriboubcn.com. Wed to Sat from 13.30h to 16.30h and from 20.30h to 23.30h. Sun from 13.30h to 16.30h.





PICTURES CLAUDIO VALDES

Nana Restaurante

Grill, rice and bubbling / Brasa, arroz y chup chup
Propietarios **Rossana Pando y Paulo Alarcón**

Nana Restaurante is what you are looking for but don't always find when you go out for a meal: quality and good portions at a more than reasonable price. Traditional Mediterranean and Spanish cuisine with an updated style. In the heart of El Clot, one of the areas that has not yet fully succumbed to gentrification and retains the essence of a neighbourhood, Nana and Paulo have made a reality of the project they have always believed in.

Its small and warm place in front of the market has become a reference point. Grill, rice and dishes that bubble. But beyond the menu, they show care and attention to detail in everything they do. Whatever you eat will always be freshly made. There is a variety of rice dishes both on the menu and in the suggestions, which take advantage of the best seasonal produce. The grill is good enough for whole pieces of fish that deserve a photo. They offer more than seventy wine references, not just three reds and three whites. And for those of you who believe that a good dessert can make or break a meal, be sure to make a note of this place. Everything is handmade: from Paulo's creations to the lemon pie and the ice creams they buy elsewhere.

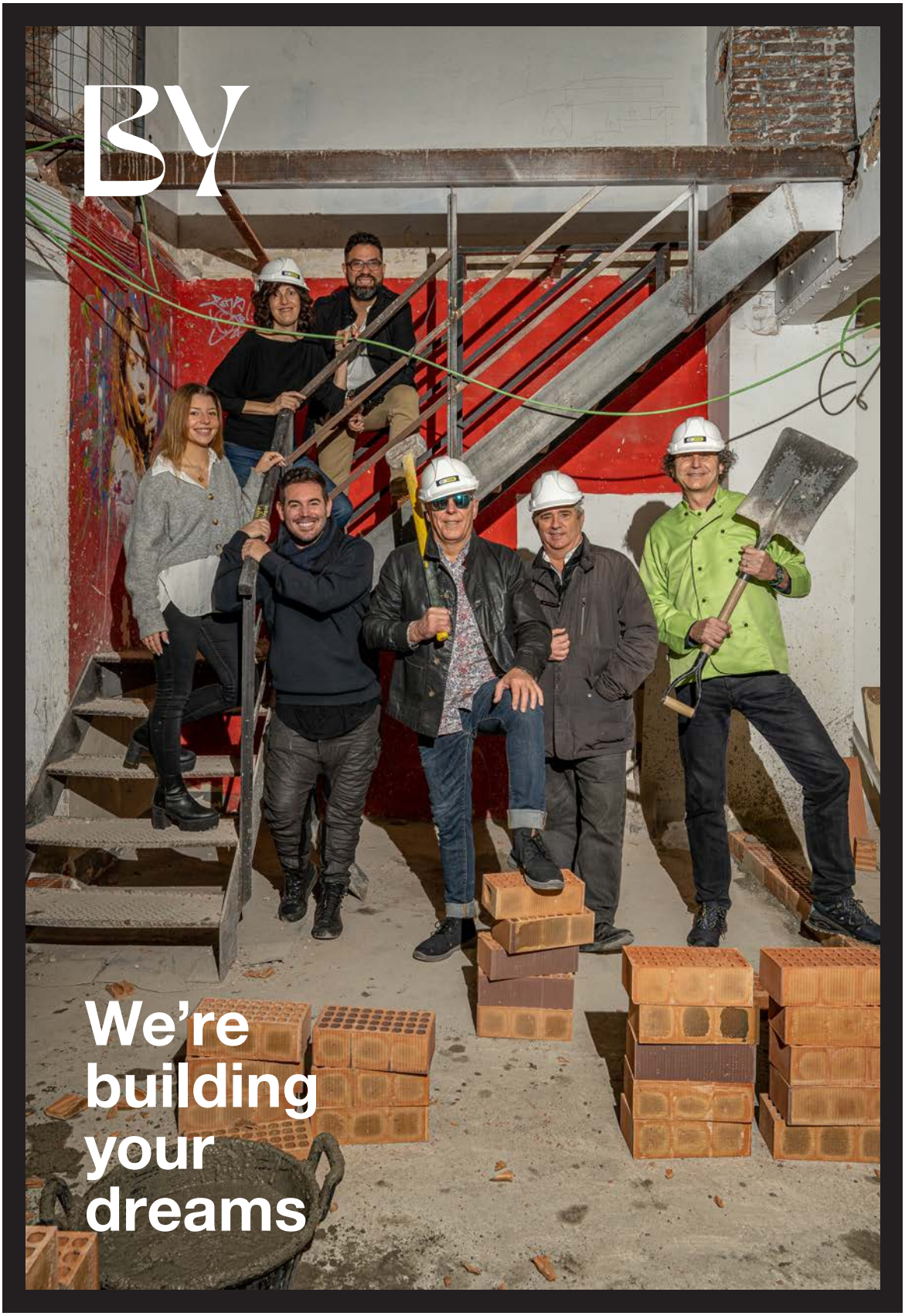
Nana Restaurante is an honest proposal. It's quality cuisine with no pretensions. It's the fruit of a couple who have been cooking for more than 20 years and have lived in the neighbourhood for 10 years. They knew what they wanted to offer and how; therefore they are succeeding with excellent reviews. Besides, in front of the markets one can always find a good place to eat.

Nana Restaurante es lo que buscas pero no siempre encuentras cuando sales a comer: calidad y buena cantidad a un precio más que razonable. La cocina mediterránea y española de toda la vida, con un estilo actualizado. En el corazón del Clot, una de las zonas que aún no ha sucumbido del todo a la gentrificación y mantiene la esencia de un barrio, Nana y Paulo han hecho realidad el proyecto en el que siempre han creído.

Su pequeño y cálido local frente al mercado se ha convertido en un referente. Brasa, arroz y platos que hacen chup chup. Pero más allá de la carta, denota cariño y detallismo en todo lo que hacen. Lo que comas siempre estará hecho al momento. Hay variedad de arroces tanto en la carta como en las sugerencias, que aprovechan la oportunidad del mejor producto de temporada. La brasa da para piezas enteras de pescado de las que merecen una foto. Ofrecen más de setenta referencias de vino, nada de solo tres tintos y tres blancos. Y para los que creéis que un buen postre puede arreglar o arruinar una comida, anotad este lugar. Todo artesano: tanto lo que hace Paulo como el lemon pie o los helados que les traen.

Nana Restaurante es una propuesta honesta. Es cocina de calidad sin pretensiones. Es el resultado de una pareja que lleva más de 20 años tras los fogones y 10 viviendo en el barrio. Sabían lo que querían dar y cómo querían hacerlo; por eso están triunfando con excelentes críticas. Además, enfrente de los mercados siempre hay esos sitios en los que se come bien.

Plaça del Mercat, 20. 08018 bajos, Barcelona. T +34 93 148 17 71. Tue to Thu from 13h to 16h. Fri from 13h to 16h and from 20h to 23h. Sat to Sun from 13h to 16h.


BY
We're building your dreams

Welcome to your club, where **privacy meets free-spirited** creatives

WWW.BYSAFEHOUSE.COM

De gentes y mercados

Of people and markets

By Tana Collados

D.Català, s.a.
D.Català, s.a.
D.Català, s.a.
D.Català, s.a.
D.Català, s.a.
D.Català, s.a.

·Gent de·

MERCATS

DES DE 2019

They were at their market stall and one day, unexpectedly, a bouquet of flowers arrived there. “Who is it from? Is it for you, mum? Is it from dad?” The mother read the card. “Yes, daughter, it is from your father. But it’s neither for me nor is it for you; it’s for her”, she said pointing to another woman behind a counter a few stalls away. Needless to say the man was out on his ear soon after, and the story was told to me by the protagonists when they had moved on, long afterwards. What fascinating stories the people of the markets treasure!

The extraordinary experiences of several traders inspired me to make the docu-soap *Gent de Mercats* (People of Markets), which is now in its third season. You’ll see how the idea came about. We spent the day, many days, at the Boqueria market. We returned to Barcelona’s most popular and renowned market, the one with the longest history, the biggest and most unique in a city that has 39 municipal food markets. For that report we also repeteadly visited other markets, as we sought to tell the present and explore the future of these facilities so closely linked to our food culture, but none had such an impressive gallery of human stories. Or so it seemed to me, perhaps because among the traders I already had old acquaintances from other reports and previous work. I am proud to say the best thing about being a journalist is the nice people you get to meet; and I have met a lot of them. So I arrived at that new job, which we called *Mercats oberts* (Open markets) for the TV3 programme *30 Minuts*, with some baggage.

I was struck by the story of an important restaurateur of the time, Ramon Cabau, the owner of Agut d’Avinyó, who ended his days at La Boqueria in the 1980s. The story goes that the dandy with the bow tie used to visit the market every day and in recent years, after the restaurant closed, he did so as a veggetable suupplier. That day he did the same, greeting his friends from the market and handing them flowers, which, unbeknownst to them, was a way of saying goodbye. Llorenç Petrás, the mushroom trader, told me that Ramon Cubau fell into his arms after taking the cyanide pill he was carrying in his jacket. A commemorative plaque in the market pays tribute to him.

I heard other, less sad stories, such as those told to me by the former president of the traders, the fishmonger Manel Ripoll. He had told me about the tremendous scandal that broke out when his grandmother, back in the second decade of the 20th century, proposed that the market should close on Sundays. Who could afford to rest on Sundays? I knew

Despachaban en su parada del mercado y un día, inesperadamente, llegó allí un ramo de flores. «¿De quién será? ¿Será para ti, mamá? ¿Será de papá?» La madre miró la tarjeta. «Sí, hija, es de tu padre. Pero no es ni para mí ni es para ti; es para esa.», dijo señalando a otra mujer tras un mostrador unos puestos más allá del suyo. Ni que decir tiene que el perla se vio de patitas en la calle al poco tiempo, y que la historia me la contaron las protagonistas cuando ya habían pasado página, mucho tiempo después. ¡Cuantas fascinantes historias atesora la gente de los mercados!

Las extraordinarias experiencias vividas por diversos comerciantes me inspiraron el docu-soap de TV3 *Gent de Mercats* (Gente de Mercados), que anda ya por la tercera temporada. Veréis cómo surgió la idea. Nos pasábamos el día, muchos días, en el mercado de la Boquería. Volvíamos al mercado más popular y reconocido de Barcelona, el de más historia, el más grande y el más singular de una ciudad que, por tener, tiene hasta 39 mercados municipales de alimentación. Para aquel reportaje visitamos también repetidamente otros mercados, pues buscábamos contar el presente y explorar el futuro de esos equipamientos tan estrechamente ligados a nuestra cultura alimentaria, pero ninguno atesoraba una galería tan impresionante de historias humanas. O a mí me lo parecía, quizá porque entre los comerciantes ya tenía viejos conocidos de otros reportajes y trabajos anteriores. Lo digo bien orgullosa: lo mejor de ejercer de periodista es la gente maja que llegas a conocer; y yo he conocido mucha. Llegaba, pues, a aquel nuevo trabajo que titulamos *Mercats oberts* (Mercados abiertos) para el programas *30 Minuts* de TV3, con algún bagaje.

En su día me impactó saber la historia de un importante restaurador de la época, Ramón Cabau, el dueño del Agut d’Avinyó, que acabó sus días en La Boqueria allá por los 80. Cuentan que el dandy de la pajarita visitaba a diario el mercado y en los últimos años, ya sin el restaurante, lo hacía como proveedor de verduras. Aquel día hizo lo propio, saludando a sus queridos amigos del mercado y repartiéndoles flores que, sin que ellos y ellas supieran, era a modo de despedida. Llorenç Petrás, el comerciante de setas, me contó que Ramón Cabau cayó en sus brazos tras tomarse la pastilla de cianuro que llevaba en la chaqueta. Una placa conmemorativa en el mercado le rinde homenaje.

Escuché otras historias menos tristes, como las que me contó el antiguo presidente de los comerciantes, el pescatero Manel Ripoll. Me había hablado del

of many stall owners who brought up their newborn children in crates, at their feet, when they alone were in charge of the trade and the offspring, and labour rights did not allow them to be brought up at home and on maternity leave. Through the anecdotes and experiences that had been told to me in years of reports, I could draw a map of the evolution of consumer habits and ways of life in our society.

Images cross my mind, and there is the image of Ramona, shelling peas at her fruit and vegetable stall wit its Art Nouveau coffered ceiling. She was there from early in the morning, even though she was old enough to be retired. What kept her there every day and at that time of the day? A few years ago, the stall mutated into one of chocolates, sweets and nuts, since the market aisles succumbed to the daily flood of tourists and their tastes and preferences. You see, the market, like a microcosm, speaks to me of where I live and how we got here.

Juanito Bayén, from the popular Pinocho, was until very recently the first daily inhabitant of the circus. Now, in a liberty that is only allowed by age, he arrives later, but for a long time before 5 am he was already there ready to serve the first coffees. There are those who claim to have seen him open the bar at an uncertain hour, set up the benches at the bar, switch on the coffee machine and go to sleep somewhere in the narrow premises, out of sight of those who could see him. But that was relatively recently. Before, he told me, they used to manage to keep the bar open all night, because the activity on Las Ramblas never died down. And neither did La Boqueria, tied to them like an umbilical cord.

The success story of the Pinocho bar was built on a lot of skill, good bar cuisine, a lot of sympathy and a lot of hard work. Juanito Bayén's mother arrived in Barcelona walking, walking!, from Almería, during the emigration that arrived in the city with the Universal Exhibition of 1929. She raised her children selling garlic and onion (or were they lemons?) basket in hand, without a fixed stall, until she was able to open a small bar. And now we returned to La Boqueria, and we returned to her bar where, first thing in the morning, we were comforted by his *café con leche* (latte) in a glass. What a character, Juanito! You have got to love him. One of his first customers is Pere from Cal Neguit, the farmer from Baix Llobregat whose family has had a fixed stall since the 1980s just a few metres from Juanito's bar. When he unloads his lorry in the early hours of the morning at the entrace to the Ramblas, there are no people on the promenade. Our

tremendo escándalo que se montó cuando su abuela, allá por la segunda década del siglo XX, propuso que el mercado cerrara los domingos. Descansar en domingo, ¿quién se lo podía permitir? Supe de muchas dueñas de puesto que criaron a sus hijos recién nacidos teniéndolos en cajones, a sus pies, cuando ellas solitas estaban al cargo del comercio y de la prole, y los derechos laborales no daban para criarlos en casa y con baja laboral. A través de las anécdotas y vivencias que me habían contado en años de reportajes, podía dibujar un mapa de la evolución de los hábitos de consumo y de las formas de vida de nuestra sociedad.

En mi memoria se cruzan imágenes, y ahí está la de Ramona, pelando guisantes en su puesto de fruta y verdura de artesonado modernista. Allí estaba ella desde primera hora del día, a pesar de tener edad de sobra para estar jubilada. ¿Qué la ataba allí cada día y a esas horas? Ya hace unos años, el puesto mutó en uno de chocolates, dulces y frutos secos, desde que los pasillos del mercado sucumbieron al alud diario de turistas y a sus gustos y preferencias. ¿Ves? El mercado, como un microcosmos, me habla de dónde vivo y de cómo hemos llegado hasta aquí.

Juanito Bayén, del popular Pinocho, ha sido hasta hace muy poquito el primer habitante diario del circo. Ahora, en una licencia que solo se permite por la edad, llega más tarde, pero durante mucho tiempo antes de las 5h de la madrugada ya estaba allí dispuesto a servir los primeros cafés. Hay quien asegura haberlo visto abrir el bar a una hora incierta, disponer los bancos en la barra, encender la cafetera y ponerse a dormir en algún lugar del estrecho establecimiento, alejado de la vista de los que pudieran verlo. Pero de eso hace relativamente poco tiempo. Antes, me contó él mismo, se lo montaban para tener el bar abierto toda la noche, pues la actividad en Las Ramblas nunca se apagaba. Y la Boqueria, atada a ellas como si las uniera un cordón umbilical, tampoco.

La historia del éxito del bar Pinocho se tejió a base de mucho oficio, de buena cocina de barra, de mucha simpatía y de muchísimo trabajo. La madre de Juanito Bayén llegó a Barcelona andando, ¡andando!, desde Almería coincidiendo con la emigración que arribó a la ciudad con la Exposición Universal de 1929. Crió a sus hijos vendiendo ajos y cebollas (¿o eran limones?) cesto en manga, sin puesto fijo, hasta poder abrir un pequeño bar. Y ahora volvíamos a La Boqueria. Y volvíamos a su barra dónde a primera hora del día nos reconfortábamos con su café con leche en vaso. ¡Menudo personaje, Juanito! Se ha hecho querer. Uno de sus primeros clientes es Pere de Cal Neguit, el payés

ANACARD
CRU
2.100
CACAHUET
CRU
6'00
NABIUS
14.00
PIPA CRU

Cadvedra

most emblematic avenue has also changed. Not so long ago, the market, which has no walls to close it off, had to devise a fence to protect the stalls at night and thus avoiding hiding places for delinquents and the open-air brothel that the night and the circumstances of the neighbourhood allowed.

Francisca, my friend Francisca and her daughter Rosa, who gives her name to the market's best-known offal stall, touched my heart with their experiences. I have known them since the mad cow crisis threatened the existence of the stall. The epidemic wiped out many of these businesses, but they decided to carry on with this type of product that had been the modus vivendi of their ancestors and had fed so many generations of their fellow citizens. They were not at all sure about the whole thing until the middle of the first decade of this century, when the recent arrival of African and Latin American emigrants, who were very used to eating entrails, gave new life to the business. It was a phenomenon that we had reflected in another *30 Minuts* report: *Boqueria, un mercat retratat* (Boqueria, the portrait of a market). This new clientele introduced cuts that were not consumed here, such as beef penis, which still provokes embarrassed laughter among the local public and Western tourists. In those good

del Baix Llobregat cuya familia tiene puesto fijo desde los años 80 del siglo XlX, a pocos metros del bar de Juanito. Cuando descarga su camión, de madrugada, en la entrada de las Ramblas, no pasa gente por el paseo. Nuestra vía más emblemática también ha cambiado. No hace tanto que el mercado, que no tiene muros que lo cierren, tuvo que idear un cercado para tener los puestos protegidos durante la noche y evitar así escondrijos para delincuentes y el lupanar al aire libre que la noche y la realidad del barrio permitían.

Francisca, mi amiga Francisca y su hija Rosa, que da nombre al puesto de menudos y asadura más conocido del mercado, me tocaron la fibra con sus vivencias. Las conozco desde que la crisis de las vacas locas puso en peligro la existencia del puesto. Aquella epidemia se llevó por delante muchos de esos comercios, pero ellas solitas decidieron seguir adelante con ese tipo de producto que había sido el modus vivendi de sus ancestros y que había alimentado a tantísimas generaciones de conciudadanos. No las tenían todas consigo, hasta que a mediados de la primera década de este siglo, la recién llegada emigración africana y latinoamericana, muy habituada a comer entrañas, dio nueva vida a ese negocio. Fue un fenómeno que habíamos reflejado en otro reportaje

old days, up to three rows of people would gather at that stall waiting for their turn. Francisca is also one of the early risers at the market. For several days, we were able to record the first customers: night workers who, before retiring to their homes, would stock up on these interiors. Meat that in its raw state has suffered the scorn of our domestic kitchens. The fracture in the transmission of the family culinary heritage, the disdain of a society that thought it was rich, or perhaps the double standards of the gourmet explain the contempt. In the case of this offal cuisine, as in many others, it is the bars and restaurants that keep the recipe book alive. A good dish of tripe, yes, well cooked, with its sauce and its spicy touch, but there is no need to look into what the culinary disguise hides.

The wise Manuel Vázquez Montalbán gave the matter literary status in *Contra los gourmets*: "The gourmet never forgets the name of the dead. What's more, while he eats it, he makes express mention of it, be it wild boar or artichoke, and remembers other previous murders and devours, because the pleasure of eating is usually accompanied by the memory of past feasts. Among the arbitrary and hyperbolic adjectivation of the gourmet, the term "memorable" abounds. The gourmet devours twice at the same time, what he eats and what he has eaten. Cooking is an exemplary metaphor for the hypocrisy of culture. The so-called culinary art is based on a previous murder, with all kinds of malice aforethought. If the savage evil that is civilised man were to take the life of an animal or a plant and eat the carcasses raw, he would be branded as a monster capable of shocking bestiality. But if this savage evil cuts up the carcass, marinates it, dresses it, cooks it and eats it, his crime becomes culture and deserves memory, books, disquisitions, theory, almost a science of eating behaviour. There is no life without cruelty. There is no history without pain".

For our report, we were looking for different points of view to shed light on the future of the markets, we had opinions in one direction and in the other, and we articulated the plot through personal testimonies. I tried to seduce the rest of the team with these characters that, as you have seen, fascinated me. But, of course, there were so many of them that, having had enough, the cameraman said to me: "We can't fit any more characters! Make a series for that." So I thought of a series. That's how *Gent de Mercats* was born.

We continue to this day to tell stories of the inhabitants of the market stalls in Barcelona and throughout Catalonia, and to our surprise we continue to find people like Ramona, cases of

del *30Minuts: Boqueria, un mercat retratat* (Boqueria, un mercado retratado). Esa nueva clientela introdujo cortes que aquí no se consumían, como el pene de res, que no pocas risas avergonzadas provoca todavía en el público local y en el turisteo occidental. En aquellos buenos tiempos, hasta tres filas de gente se reunían en aquel puesto esperando la vez. Francisca también es de las madrugadoras del mercado. Durante varios días pudimos grabar a las primeras clientas, trabajadoras de la noche que antes de retirarse a sus domicilios se proveían de esos interiores. Carnes que en crudo han sufrido el desprecio de nuestras cocinas domésticas. La fractura en la transmisión del patrimonio culinario familiar, el desdén de una sociedad que se creyó rica, o quizá la doble moral del gourmet explican el desprecio. De suerte que en el caso de esa cocina de los despojos, como en muchos otros, son los bares y restaurantes quienes mantienen vivo el recetario. Un buen platillo de callos, sí, bien guisaditos, con su salsa y su punto picante, pero no hace falta recabar en lo que el disfraz culinario esconde.

El sabio Manuel Vázquez Montalbán le dio al asunto categoría literaria en *Contra los gourmets*: «El gourmet jamás olvida el nombre del muerto. Es más, mientras se lo come hace expresa mención de él, sea jabalí o alcachofa, y recuerda otros asesinatos y devoraciones anteriores, porque el placer de comer suele ir acompañado del de la memoria de pasados festines. Entre la arbitraria e hiperbólica adjetivación del gourmet abunda el término de "memorable". El gourmet devora dos veces al mismo tiempo, lo que come y lo que ha comido. La cocina es una metáfora ejemplar de la hipocresía de la cultura. El llamado arte culinario se basa en un asesinato previo, con toda clase de alevosías. Si ese mal salvaje que es el hombre civilizado arrebatara la vida de un animal o de una planta y comiera los cadáveres crudos, sería señalado con el dedo como un monstruo capaz de bestialidades estremecedoras. Pero si ese mal salvaje trocea el cadáver, lo marina, lo adereza, lo guisa y se lo come, su crimen se convierte en cultura y merece memoria, libros, disquisiciones, teoría, casi una ciencia de la conducta alimentaria. No hay vida sin crueldad. No hay historia sin dolor.»

Para nuestro reportaje, buscábamos diversos puntos de vista que nos dieran luz para dibujar el futuro de los mercados, teníamos opiniones en un sentido y en el contrario, y articulábamos la trama a través de testimonios personales. Intentaba seducir al resto del equipo con esos personajes que, ya habéis visto, me fascinaban. Pero, claro, había tantos que, ya

supreme attachment to the counter and the affection of shoppers such as that of Sagrario, who also got up at dawn in a village 35 km from Barcelona, drove a distance and took two buses to get to the Abaceria market in the Gracia district, but not before leaving her husband's food ready for him. There was no need for her to return every day to the stall selling nuts and aromatic herbs, especially at the age of 90. Or like Pepita, who at 70 and a few years old, appears every day at her vegetable stall in the Mollet del Vallès market, very early and perfectly dressed to appear on stage with her voluminous hairstyle, her jewellery, her leather trousers, animal print on her blouses and her 20 cm high heels from which she does not get off all morning. What is it about the market that creates such a tie? Germina Sánchez, Mimi, from the Bar del Mercat in Vilanova i la Geltrú, who still has a long working life ahead of her, has imagined her wake in the market itself. Laughing, she says she sees herself in the coffin with mourners circling around her as if she were the late Princess of Monaco, Grace Kelly. You only have to scratch a little to find everyday stories, on both sides of the counter, that seem exceptional to the average viewer. Like a couple in their thirties who are blind, she a schoolteacher, he a Paralympic swimmer, and shop at the Barceloneta market. Those values that are important for any customer, such as the seller's prescription, the attraction of the senses awakened by the smells, or simply the certainty of knowing that you are buying good and fresh produce, are unbeatable reasons to displace the cold and bland supermarket for Elvira and Albert.

We have come across passionate love stories between traders and with couples recomposed with other stall owners. Because there are stories of infidelity like the ones at the beginning in many of the markets, as in any community, but little or nothing is told because, as in families, dirty laundry is washed at home. By the way, here you have multiple characters and stories: www.tv3.cat/gentdemercats.

harto, el compañero de la cámara me suelta: «¡Que no nos caben más personajes! Para eso haz una serie.» Pues pienso una serie. Así nació *Gent de Mercats*.

Seguimos a día de hoy contando historias de los habitantes de las plazas de abastos en Barcelona y en toda Cataluña, y ante nuestra sorpresa continúanos encontrando Ramonas, casos de apego supino al mostrador y al cariño de compradores como el de Sagrario, que también se levantaba de madrugada en un pueblo a 35 km de Barcelona, hacía un tramo en coche y tomaba dos autobuses hasta llegar al mercado de la Abaceria en el barrio de Gracia, no sin antes haberse dejado preparada la comida del marido. Necesidad de volver cada día al puesto de frutos secos y hierbas aromáticas no tenía ninguna, y menos con 90 años. O como Pepita, que con 70 y algún año más se presenta cada día en su puesto de legumbres del mercado de Mollet del Vallès, muy temprano y perfectamente arreglada para aparecer en el escenario con su voluminoso peinado, sus joyas, pantalones de cuero, animal print estampado en las blusas y sus tacones de 20 cm de los que no se apea en toda la mañana. ¿Qué tendrá el mercado que crea semejante atadura? Si será que Germina Sánchez, Mimi, del Bar del Mercat en Vilanova i la Geltrú, aún con mucha vida laboral por delante, ha imaginado su velatorio en el mismo mercado. Entre risas cuenta que se ve en el féretro y con plañideras dando vueltas a su alrededor como si fuera la malograda princesa de Mónaco, Grace Kelly. Solo hay que rascar un poco para dar con historias cotidianas, a un lado y a otro del mostrador, que para el común de los espectadores nos parecen excepcionales. Como la compra en el mercado de la Barceloneta de una pareja de treintañeros invidentes, ella, maestra de escuela, él, nadador paralímpico. Esos valores que para cualquier cliente son importantes, como lo son la prescripción del vendedor, la atracción de los sentidos que nos despiertan los olores, o simplemente la certeza de saber que compras bueno y fresco, son, para Elvira y Albert, razones imbatibles para desplazar al frío y anodino supermercado.

Hemos dado con apasionadas historias de amor entre comerciantes y con parejas recompuestas con otros dueños de puesto. Porque historias de infidelidades como las del principio las hay en muchos de los mercados, al igual que en cualquier comunidad, pero se cuentan poco o nada porque, como en las familias, los trapos sucios se lavan en casa. Por cierto, aquí tenéis múltiples personajes e historias: www.tv3.cat/gentdemercats.

B
JIM BEAM
BOURBON
Jagermeister
2011
WELL
SERVED HERE
2013
PINOTXO
BAR

PEIXOS

PICTURES CLAUDIO VALDÉS

Can Pineda

The temple of the product / El templo del producto
Propietarios **Marc Cuenca** y **Jordi León**

With more than 50 years of experience, Can Pineda is an iconic restaurant in Barcelona that stands out for its premium, unmasked, honest and seasonal produce. The space takes us back to the last century with details such as the arches on the ceiling and the original floor tiles. A historic setting with a contemporary gastronomic proposal. The second generation of family restaurateurs, led by Marc Cuenca and Jordi León, have managed to keep the essence and values of Can Pineda adapted to the 21st century. The menu is extensive and is not divided into starters and main courses so we can try everyting in the order we want. A plate of acorn-fed ham, northern anchovies, a poached egg with foie gras and truffle, its famous oxtail with prawns or the wild fish straight from the fish market. In the dining room, you sense the experience of the team, with staff who have been in the house forever and who know their trade and are friendly. The wines are also a distinctive feature of the place, as Can Pineda began as a small bulk wine cellar from which a sprig of pine (hence the name) was hung when the wine from Reus arrived. Now they have opted for wines from small producers, natural wines and old vintages that surprise and offer the perfect match for the noble produce. They want wines with the soul of their cuisine: family projects, artisan elaborations, tradition and quality. Wine lovers, pay attention, as they have some references that will surprise you a lot. Can Pineda is a temple of the product with loyal customers and also new ones who become loyal. A long-standing place for a lifetime.

Con más de 50 años de trayectoria, Can Pineda es un restaurante emblemático de Barcelona que destaca por su producto premium, sin enmascarar, honesto y de temporada. El espacio nos traslada al siglo pasado gracias a detalles como los arcos del techo o las baldosas originales. Un escenario histórico con una propuesta gastronómica contemporánea. La segunda generación de restauradores de la familia, liderados por Marc Cuenca y Jordi León, han sabido mantener la esencia y los valores de Can Pineda adaptados al siglo XXI. Su carta es extensa y no distingue entre entrantes o principales para que probemos de todo en el orden que queramos. Un buen plato de jamón de bellota, anchoas del norte, el huevo poché con foie y trufa, su conocido rabo de toro con cigalas o el pescado salvaje que llega directo de la lonja al expositor. En la sala se nota la experiencia del equipo con personal que lleva toda la vida en la casa y que atiende con conocimiento y proximidad a la vez. Los vinos también son un rasgo distintivo del lugar, pues Can Pineda empezó como una pequeña bodega a granel de la que colgaba una ramita de pino (de ahí el nombre) cuando les llegaba el vino de Reus. Ahora han apostado por referencias de pequeños productores, vinos naturales y añadas antiguas que sorprenden y ofrecen el perfecto maridaje a la nobleza del producto. Buscan que los vinos tengan el alma de su cocina: proyectos familiares, elaboraciones artesanas, tradición y calidad. Atentos, *wine lovers,* porque tienen referencias que os van a sorprender, y mucho. Can Pineda es un templo del producto con clientes fieles y nuevo público que al descubrirlos se fideliza. Un lugar de toda la vida y para toda la vida.

Carrer de Sant Joan de Malta, 55. 08018 Barcelona. T +34 617 073 897. Tue to Wed from 10.30h to 16h and from 20.30h to 23.30h. Thu to Sat from 10.30h to 16h and from 20.30h to 22.30h.

PICTURES FLAMINIA PELAZZI

L'Home dels Nassos

Gourmet and wild Catalan cuisine / Cocina catalana gastrosalvaje
Propietarios **Georgina Junqué** y **Robert Abella**

L'Home dels Nassos is not your average restaurant: seating for eight people, a surprise menu and seasonal products that are very well prepared. It is the gastronomic project of Georgina Junqué and Robert Abella, who, after eleven years in the industry, have evolved and are committed to offering something "almost" impossible: haute cuisine in an alleway in Sants.

They practice gourmet and wild Catalan cuisine, "based on traditional Catalan cuisine and seasonal, local produce, using ancestral techniques and ways of cooking that we take advantage of to create our own recipe book". Only for the daring; here you don't know what you're eating until you're at the table. The idea is to indulge emotionally with food and connect with the land and its products.

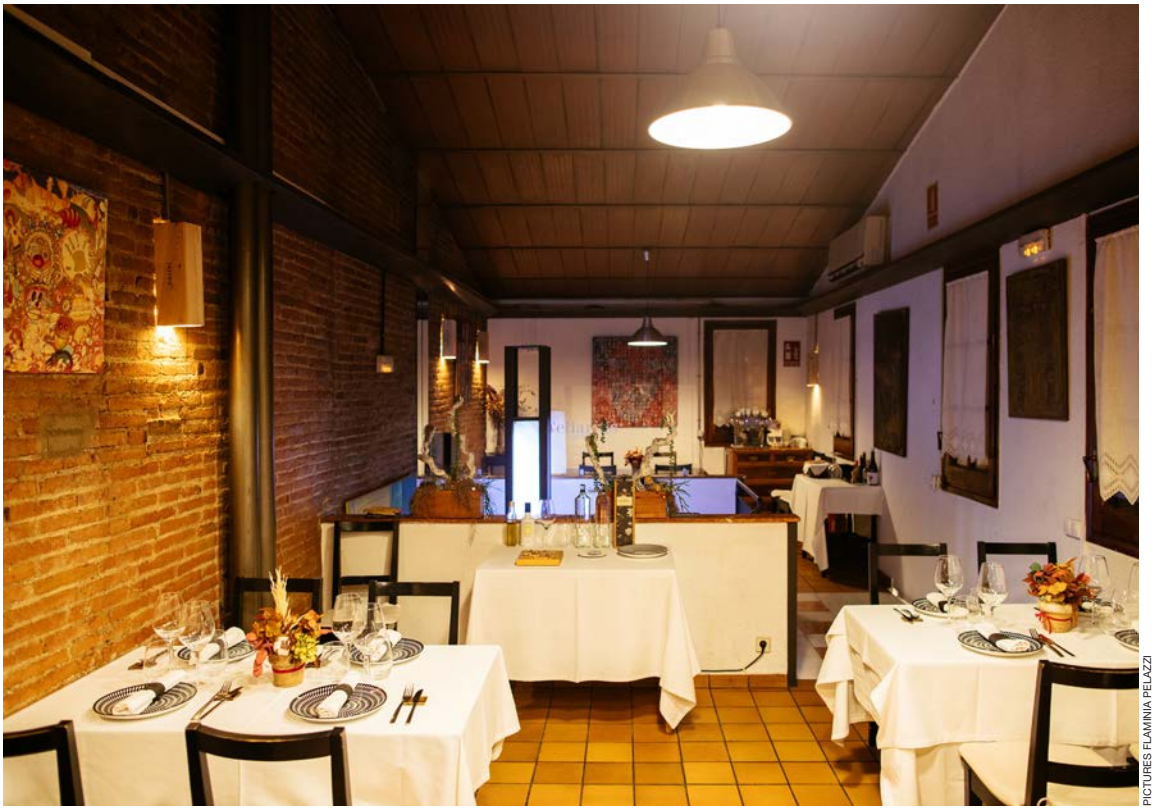
L'Home dels Nassos engages diners through a themed menu, with a guiding thread from start to finish, and takes them to different places (forest, sea, orchard...) where the flavours, and specially the smells (hence the name), are always different and unique. The proof of this is that there are only four tasting menus a year (eight dishes and three desserts) which are never repeated. In this culinary game, each of the dishes, ingredients and the way they are cooked in the corresponding season are explained. Everything has a meaning. This and the passion with which the owners define the restaurant: personalised, in a small format and in the neighbourhood where they want to work and live. Come in, connect, play and have fun.

L'Home dels Nassos no es un restaurante al uso: capacidad para ocho personas, un menú sorpresa y productos de temporada muy bien trabajados. Es el proyecto gastronómico de Georgina Junqué y Robert Abella, que, con once años en el sector, han evolucionado su cocina y apuestan por ofrecer algo «casi» imposible: alta cocina en una callejuela de Sants.

Practican una cocina catalana gastrosalvaje, «con base en la tradicional catalana y un producto de temporada y local, mediante técnicas y maneras de hacer ancestrales que aprovechamos para crear nuestro propio recetario». Sólo para atrevidos; aquí no sabes lo que comes hasta que no estás en la mesa. La idea es recrearse emocionalmente con la comida y conectar con la tierra y sus productos.

L'Home dels Nassos juega con el comensal a través de un menú temático, con un hilo conductor de inicio a fin, y lo lleva a diferentes lugares (bosque, mar, huerto…) donde los sabores, y especialmente los olores (de ahí su nombre), se elevan y son siempre diferentes y únicos. Prueba de ello es que sólo hay cuatro menús degustación al año (ocho platos y tres postres) que nunca se repiten. En este juego gastronómico se explica cada uno de los platos, ingredientes y la manera de cocinarlos en la estación que corresponde. Todo tiene un sentido. Ello y la pasión con que sus dueños definen el restaurante: personalizado, en pequeño formato y en el barrio en el que quieren trabajar y vivir. Entra, conecta, juega y diviértete.

Carrer de Melcior de Palau, 62. 08028 Barcelona. T +34 633 197 667. Wed to Fri from 20.30h to 23.30h and Sat from 14h to 16.30h and from 20.30h to 23h.



PICTURES FLAMINIA PELAZZI

Cellarius Experience

Excellence and quality go hand in hand / Excelencia y calidad van de la mano
Propietario y chef **Jordi González**

Jordi González always had a clear idea: to offer at his restaurant Cellarius an experience like the one he'd like to have when he goes out to eat. Passionate about gastronomy since he was a child, the chef (ex-basketball player, economist, businessman and entrepreneur) is committed to a programmed and structured anarchy with his culinary proposal, without taking anything for granted. He doesn't have a fixed menu and in his house what matters are the daily suggestions and a market cuisine marked by his vision: Jordi has travelled the Spanish geography and beyond for his love of gastronomy. At Cellarius Experience, he is committed to using excellent produce and offer a friendly service; he likes to narrow the gap between the kitchen and the dining room. He welcomes his clients, explains the menu with the daily proposals and adapts to the diner. We could have octopus a la Cellarius or duck and chicken roast cannelloni with truffle, or a squid and shrimp rice, or some game, or tuna loin, or even an Iberian bacon and caviar ravioli. And a dessert always desired: homemade cheesecake. Based on the choice, you will get a wine recommended from a selection chosen with care and dedication over the years. Jordi listens and also sees off the client. That is the gift of magic and experience. The chef says that he has been told sometimes: "I've had a bad day. Make me happy." And like a magician, without a top hat, but with passion and devotion to his stews and broths, confesses that he has succeeded. The thrill of eating is felt at Cellarius Experience.

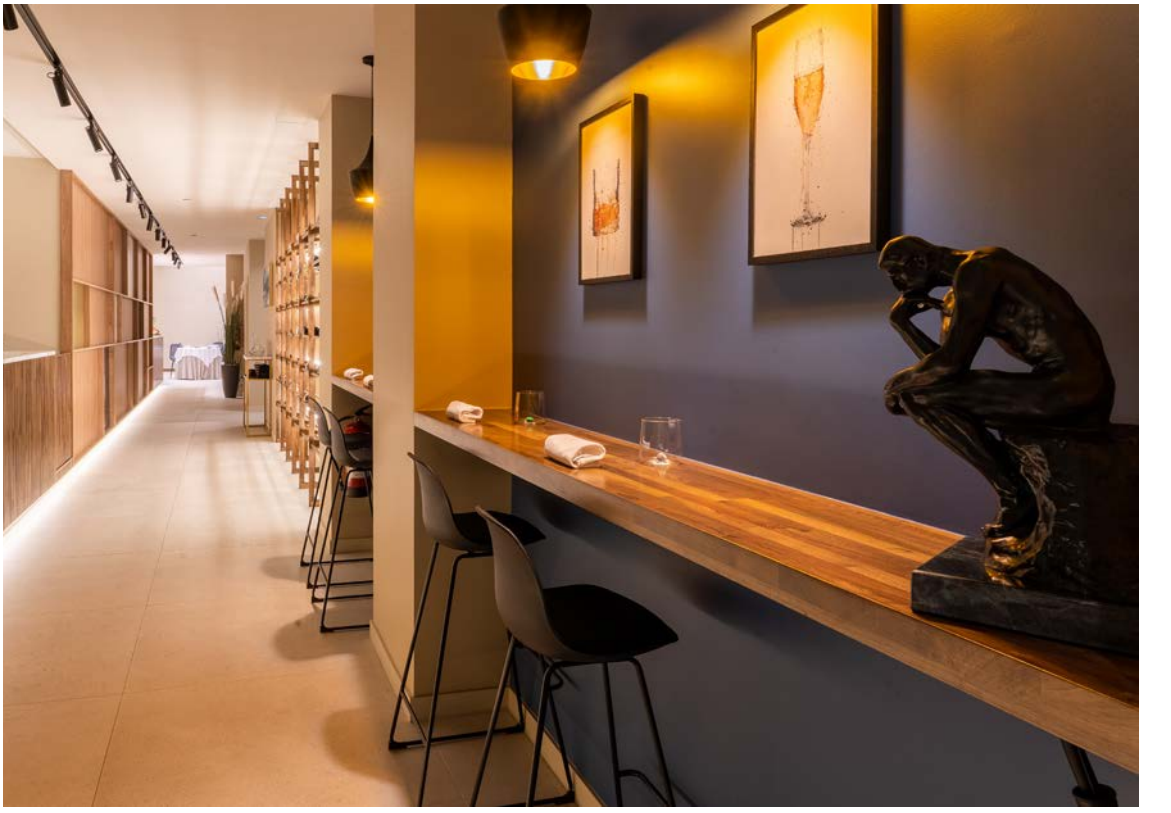
Jordi González lo tuvo siempre claro: ofrecer en su restaurante Cellarius una experiencia como la que a él le gustaría vivir cuando sale a comer. Apasionado de la gastronomía desde bien pequeño, el chef (exjugador de básquet, economista, empresario y emprendedor) apuesta con su propuesta culinaria por una anarquía programada y estructurada, sin dar nada por hecho. No trabaja con una carta fija y en su casa lo que prima son los productos del día y una cocina de mercado en la que él aplicará su visión: Jordi ha recorrido la geografía española y la de más allá por su amor a la gastronomía. En Cellarius Experience, apuesta por la excelencia del producto y un trato de proximidad; le gusta acortar distancias entre cocina y sala. Recibe a sus clientes, les explica la carta con los productos del día como protagonistas y se adapta al comensal. Podría tocarnos pulpo a la Cellarius o canelones de rustido de pato y pollo con trufa, o un arroz de calamar y galeras, o algo de caza, o lomo de atún, como un ravioli con panceta ibérica y caviar. Y un postre siempre deseado: su propia tarta de queso. En base a la elección, se recomendará uno u otro vino de una selección escogida con mimo y dedicación de años. Jordi escucha y también despide al cliente. Eso es regalar magia y experiencia. El chef cuenta que en alguna ocasión le han dicho: «He tenido un mal día. Hazme feliz.» Y cual mago, sin chistera, pero sí con pasión y devoción a sus guisos y a sus caldos, confiesa que lo ha conseguido. La emoción del comer se vive en el Cellarius Experience.

Carrer Sant Josep de Calassanç, 47. 08402 Granollers. T +34 670 270 966. www. cellarius.es. Mon to Thu from 13h to 16.30h and from 20.30h to 0.30h. Fri to Sat from 13h to 16.30h and from 20.30h to 1h. Sun from 12h to 16.30h.

JASP (Jóvenes aunque sobradamente preparados)
YYWP (Young yet well-prepared)

Restaurante Baló

Interview Miriam Bescós, Photography Isolda Delgado



Ba Ló. A name born from a dream and the union of two syllables: that of the beloved Barcelona and London. Its creators? Lena María Grané and Ricky Smith. They come from Galvin La Chapelle in London (one Michelin star) and despite their youth (they are 25 and 26 years old!) they have known what they want for years. Haute cuisine. And love shared in a kitchen. If possible, to the rhythm of jazz (more upbeat during the day and deliciously intoxicating at night). A powerful duo, both personally and professionally, who are eager to make everyone who crosses their doorstep happy.

We step into Baló and go through that door. In the distance, music playing. We walk through the entrance hallway flanked by wooden walls on one side and on the other, two bars to sit at. In the first one, discreet in colour and splendid in form, a small sculpture of Rodin's *The Thinker*. Wait a minute, we have to stop. I can see that in Baló they respect art, the classics, and they listen to advice and to those who are dear to them (the good vibe of that Rodin is a gift from Lena's grandmother). I follow the path and on my left, alas! A white marble bar with grey veins and a skirt of wooden slats. It's the cocktail bar, with its glasses, cocktail glasses and coloured glasses (which are bottles of spirits) waiting for their turn. I feel the call of the pre-cocktail. Discovering that I have the cellar right in front of me and that it's looking at me it's enough to convince me. And I am seduced by that moment: a drink in my hand and behind me, those wines resting on those wooden bunks.

A saxophone comes to my ear and invites me to be there. I follow that audible call and I find myself in a spacious dining room with high ceilings and different corners. I breathe and taste elegance, and round tables dressed in white waiting for celebrations, proposals or handshakes.

I sit down with the people in charge of this space that I will call the fish tank room, intimate and private, which allows us to see everything that is going on outside and at the same time, isolate ourselves so that we can listen to each other better. I discover on the table glasses with marbles in them. They are handmade pieces using the blowing technique. Love for the detail and the difference. They wear pristine white jackets and a smile on their lips and all over their faces. Lena, from Barcelona, and Ricky, from a small town near London. Each one with a dream under their arms. Both (so very) young and eager to take on the world, they worked together in the Galvin La Chapelle bistro in London. An immediate duo in every way when they met. They voluntarily chose each other and left with a

Ba Ló. Un nombre que nace de un sueño buscado y de unir dos sílabas: la de una Barcelona y una Londres queridas. ¿Sus artífices? Lena María Grané y Ricky Smith. Vienen del Galvin La Chapelle de Londres (una estrella Michelin) y pese a su juventud (¡tienen 25 y 26 años!), saben lo que quieren desde hace años. Alta gastronomía. Y amor compartido en una cocina. Si puede ser, a ritmo de jazz (más cañero de día y deliciosamente embriagador de noche). Una dupla potente, en lo personal y en lo profesional, que desprende ganas de hacer feliz a aquellos que crucen su puerta.

Entramos en Baló y cruzamos esa puerta. De lejos, una música sonando. Avanzamos por esa entrada-pasillo flanqueada por paredes de madera a un lado y al otro, dos barras para sentarse. En la primera, discreta en color y espléndida en forma, una pequeña escultura de *El Pensador* de Rodin. Un momento, hay que parar. Ya veo entonces que en Baló hay respeto por el arte, por lo clásico, y que se escucha lo querido y el consejo (la buena vibra de ese Rodin es regalo de la abuela de Lena). Sigo el recorrido y a mi izquierda, ¡ay, ay, ay...! Una barra de mármol blanco con sus vetas grises y una falda de listones de madera. Es la coctelería, con sus vasos, copas triangulares y cristales de colores (que son botellas de destilados) esperando su turno. Siento la llamada del cóctel previo. Descubrir que tengo la bodega justo enfrente y que me está mirando, me convence al instante. Y me seduce ese momento: una bebida en la mano y a mis espaldas, esos vinos reposando en esas literas de madera.

Llega hasta mi oído un saxo que me invita a estar allí. Sigo ese reclamo sonoro y me encuentro con un amplio comedor de techos altos y rincones distintos. Respiro gusto y elegancia, y mesas redondas y vestidas en blanco esperando celebraciones, declaraciones o encajadas de manos.

Me siento con los responsables de este espacio al que llamaré sala pecera, íntima y privada, que nos permite ver todo lo que pasa fuera y al mismo tiempo, aislarnos para escucharnos mejor. Descubro en la mesa vasos con canicas dentro. Son piezas hechas a mano uniendo la técnica del soplado. Amor por el detalle y lo distinto. Ellos, con chaquetilla blanca impoluta y una sonrisa en los labios y en toda la cara. Lena, de Barcelona y Ricky, de un pueblito cercano a Londres. Cada uno con su sueño bajo el brazo. Ambos (tan y tan) jóvenes y con ganas de comerse el mundo, coinciden trabajando en el bistró Galvin La Chapelle de Londres. Dupla inmediata en todos los sentidos cuanto se encuentran. Se escogen voluntariamente y salen de allí con un proyecto conjunto en mente.

joint project in mind. “We’d always dreamed of setting up a restaurant. All chefs have that dream and want to offer their own dishes”, says Ricky, to which she adds: “Two are better than one.” Bye, London; hello, Barcelona. They arrive in 2018 and suddenly, in 2019, the venue opportunity comes up. It goes on and on with a global pandemic. Utmost respect. They are designing the project of a tasting menu with their hands clasped tightly. They want to have everything ready for when the time comes. The right thing. On the 15th of September 2021, Baló opens its doors.

The name Baló stems from a night with a little wine and a lot of illusion, and that’s how it stays. The union of two syllables that are two worlds. To pay homage to Barcelona and also, to London, to show Barcelona something of the city. It’s not all fish and chips, it’s learning, preservation techniques, pickling, dill and green oils. “We sell a fusion of Barcelona and London.” Let’s debunk clichés is a mantra we should often repeat. “We take the most precise things and handle them with kid gloves to find the differences and put them together.” Lena gives the example of bacon, which is very reminiscent of England. They want to bring the two ideas together in a subtle way and stick to a line with both techniques: the dish is a pork belly

«Siempre tuvimos el sueño de montar un restaurante. Todos los chefs tienen siempre ese sueño y quieren ofrecer sus propios platos» dice Ricky, a lo que ella añade: «Dos mejor que uno.» Bye, Londres; hola, Barcelona. Llegan a la ciudad condal el año 2018 y de repente, en 2019, sale la oportunidad del local. Suma y sigue con una pandemia mundial. Máximo respeto. Ellos, con las manos agarradas muy fuerte y diseñando proyecto: menú degustación. Quieren tenerlo todo listo para cuando sea el momento. *The right thing*. El 15 de septiembre de 2021, Baló abre sus puertas.

El nombre de Baló sale de una noche con algo de vino y mucha ilusión, y así se queda. La unión de dos sílabas que son dos mundos. Para rendir homenaje a Barcelona y también a Londres, para darle a conocer a la ciudad condal algo de la *city*. Que no todo es *fish and chips*, sino que es aprendizaje, técnicas de conservación, encurtido, eneldo y aceites verdes. «Nosotros vendemos una fusión de Barcelona y Londres.» Desmontemos tópicos es un mantra que deberíamos repetirnos a menudo. «Cogemos con pinzas lo más preciso para encontrar diferencias y juntarlas.» Lena pone como ejemplo la panceta, que recuerda mucho a Inglaterra. Quieren juntar las dos ideas de forma sutil y mantener una línea con ambas técnicas: el plato es el taco de

cooked at low temperature, apple puree and broccoli. As she tells me about it, she establishes a dialogue with her partner in crime and bursts out laughing. That helps with everything. Attitude and vision. For Lena the Baló is home: a pair of slippers, wellness, a den and the management. It is everything.

She confesses to admiring Carme Ruscalleda and remembers with special affection her time at Disfrutar (considered the 5th best restaurant in the world), since there she found enough motivation to continue, after having discovered the slavery and love that her passion for cooking entailed. A double-edged sword that she keeps because she was taught to walk on the tightrope.

Ricky always wanted to be a cook. At 16 he started washing dishes until he got the opportunity in London, where he started as kitchen asssistant at Galvin La Chapelle. Three and a half years of learning and more learning. He talks about how he made it and shows love for the technique and respect for the product. Rick's teachers were the Galvin brothers and his time at the starred restaurant, and there he learned that every person is important. "There are chefs and teams. Everyone knows something, not just cooking; everyone has a trick or knows a technique: setting up a batch, ordering orders. In every place you work there is something, be it a Michelin star restaurant or a McDonalds, and that's what I love about cooking, that it never stops, there is always something to learn." Good. Good. Good.

Baló offers a lunch menu for 25€ from Tuesday to Saturday and a tasting menu for 70€ with a selection of 12 dishes. Among the starters on the à la carte menu, the best seller is the low temperature egg with mushrooms and onion; the leek soup with potatoes and chives. The salt-cured mackerel represents England. It is finished with a blowtorch, with a base of osmosed cucumber with dill oil. It is very green, finely sliced and it's served with pickled apple with iogurt sauce. "Local meats arouse passions, they are very well matured and cooked." Lena says that "dishes go back to the kitchen empty". What could be more satisfying than that?

They are young and eager, they have talent and a future ahead of them. They are aware that their commitment requires perseverance and they make a team: "You have to be like a family." They want to make a name for themselves. They come on strong and say *jazz* in unison when asked about the music that is always playing in the restaurant. Arms wide open to the new Baló restaurant.

panceta cocida a baja temperatura, puré de manzana y brócoli. Mientras me cuenta, establece un diálogo con su *partner in crime* y rompe a reír. Eso ayuda a todo. Actitud y vista. Para Lena el Baló es hogar: unas zapatillas, el bienestar, la guarida y la gestión. Es todo.

Se confiesa admiradora de Carme Ruscalleda y recuerda con especial cariño su paso por el Disfrutar (considerado el 5º mejor restaurante del mundo), ya que allí encontró estímulo suficiente para seguir al descubrir la esclavitud y el amor que implicaba su pasión por la cocina. Arma de doble filo con la que se queda porque le enseñaron a andar por la cuerda.

Ricky siempre quiso ser cocinero. A los 16 empezó en la «pica». Hasta que le sale la oportunidad en Londres, donde empieza como ayudante de cocina en Galvin La Chapelle. Tres años y medio de aprendizaje y más aprendizaje. Habla del cómo y desprende amor por la técnica y respeto por el producto. Para Rick sus maestros fueron los hermanos Galvin y su paso por el restaurante con estrella, y de allí reconoce la importancia de cada persona. «Hay chefs y hay equipos. Todo el mundo sabe algo, no solo cocinar; cada persona tiene un truco o una técnica: montar una partida, ordenar pedidos. En cada sitio que trabajas hay algo, sea en uno con estrella Michelin o en un McDonalds, y eso es lo que me fascina de la cocina, que nunca para, que siempre hay algo, que siempre aprendes algo.» Bien. Bien. Bien.

El Baló ofrece un menú de mediodía de 25€ de martes a sábado y un menú degustación de 70€ con una selección de 12 platos. En los entrantes de carta, el *best seller* sería el huevo a baja temperatura, setas y cebolla; la sopa de puerro con patatas y cebollino. La caballa curada en sal representa Inglaterra. La terminan con soplete, con base de pepino osmotizado con aceite de eneldo. Queda bien verde, bien fino cortado y lleva manzana encurtida con salsa de iogurt. También «las carnes de aquí despiertan pasiones, tienen muy buena maduración y cocción.» Dice Lena que «los platos que regresan a cocina están vacíos.» ¿Qué sensación puede existir más gratificante que esa?

Son jóvenes y tienen ganas, tienen talento y un futuro por delante. Son conscientes de la constancia que requiere su apuesta. Y hacen equipo: «Tienes que ser como una familia.» Quieren conseguir hacerse un hueco y un nombre. Pisan fuerte y dicen *jazz* al unísono cuando les preguntas por la música que suena siempre en el restaurante. Brazos abiertos de par en par al nuevo restaurante Baló.

Restaurante Baló. Carrer de Déu i Mata, 141, 08029 Barcelona. T +34 930 378 601. www.restaurantebalo.com

PICTURES ISOLDA DELGADO

Season Tapas Restaurant

Tapas to share / Tapas para compartir
Director **Isidro Andaluz**, Chef **Pol Tortajada**

One thing about Season Tapas is that it will not go unnoticed. The ability to surpirse is almost a gift, and this restaurant, located in Barcelona's Eixample district, manages to do just that. Once you walk through the door, anything is possible. Depending on the day, one plan or another. Sharing some elaborate tapas in an informal gathering or combining culture, gastronomy and "drinkology" (creativity unleashed with the foodies shots —minicocktails paired with a tapa; the kenzo sake cocktail from the Ebro delta with Balfegó red tuna is a must.)

It is a lively place (the menu changes twice a year) with a wide range of experiences. Non Stop Mode. The duo consisting of Isidoro Andaluz, with a long career in the entertainment industry, and Pol Tortajada, in the kitchen, offer good experience, good service and good food. And that is what it is all about. There are surprises in the gastronomic proposal (for omnivores, vegetarians and vegans) with some of their star dishes such as the venison in Jägermeister and flaky butter bread, the beetroot carpaccio with vegan parmesan and truffle, and the surprise rice (for the curious, it's an untouchable dish on the menu).

It is impossible to get bored in a place where, in addition to enjoying the dishes, one day they offer a route with Sancho Panza; another, opera and wine paired with the arias of a soprano; and another, wine cellars that illustrate the world of wine. The Season celebrates knowledge and cultural richness and shares it with guests to make them feel at home.

Si algo tiene el Season Tapas es que no deja indiferente a nadie. La capacidad de sorprender es casi un regalo, y en este restaurante, ubicado en el Eixample de Barcelona, lo consiguen. Una vez cruzas la puerta del establecimiento, todo es posible. Depende del día, un plan u otro. Disfrutar de unas tapas elaboradas para compartir en un encuentro informal o combinar oferta cultural, gastronomía y «bebología» (creatividad al poder con los *foodie shots* —mini cócteles que combinan con una tapa; el cocktail de sake de kenzo del Delta del Ebro con atún rojo Balfegó es un must).

Se trata de un espacio vivo (su carta cambia dos veces al año) y con un amplio abanico de vivencias. Modo Non Stop. El tándem formado por Isidoro Andaluz, con larga trayectoria en el mundo del ocio, y Pol Tortajada, en los fogones, ofrecen buena experiencia, buen servicio y buen comer. Y de eso se trata. Sorpresa en la propuesta gastronómica (para omnívoros, vegetarianos y veganos) con algunos de sus platos estrella como el ciervo al Jägermeister y pan hojaldrado de mantequilla, el carpaccio de remolacha, parmesano vegano y trufa, y el arroz sorpresa (atención a los más curiosos, es un intocable de carta).

Imposible aburrirse en un espacio en el que además de disfrutar de los platos, un día te proponen una ruta con Sancho Panza; otro, ópera y vino que maride con las arias de una soprano; y otro, bodegas que ilustran el mundo del vino. En el Season se celebra el conocimiento y la riqueza cultural y se comparte con el cliente para que se sienta como en casa.

Carrer Aribau, 125 08036 Barcelona. T +34 93 453 10 44. www.seasonrestaurante.com. Mon to Sun from 13h to 24h.

CLAUDIO VALDÉS

The Benedict, The Florentine, Belliny

British culture and cuisine / Cultura y gastronomía británica
Propietarios Group Barcelona Ink **Nathalie** y **Juan Álvarez**

Brunch at The Benedict is now a must-try in the city of Barcelona. The restaurant, located in the Barri Gòtic, opened its doors eight years ago and has managed to make popular this combination of late breakfast and early lunch, which mixes sweet and savoury and is often served with coffees, juices and cocktails. The menu offers a selection of the most popular dishes on the menu, including the eggs Benedict, with a toasted bread roll base, crispy bacon strips, a poached egg and hollandaise sauce. To top it all off, American pancakes, made to order and with toppings to suit your taste, are a must. The menu offers more then 35 dishes for all kinds of people, even those who are looking for an authentic and traditional English Breakfast. The Benedict is cosy, vintage and evokes the British style of the era in which brunch was born, in the 19th century, when on Sundays the service was free and dishes were prepared in advance to be served at any time of the day. The Benedict is open 365 days a year, and its menu is also available at The Florentine (Poblenou) and Belliny (Eixample). The Florentine is the younger brother, a recently open space that is more intimate, romantic, with a terrace and the same gastronomic proposal. The Belliny, meanwhile, is a more tropical-style place where signature cocktails, tapas and live music stand out. A good atmosphere and better food to enjoy in these three places from morning until sunset.

El *brunch* en The Benedict se ha convertido en un referente en la ciudad de Barcelona. El restaurante emplazado en el *barri Gòtic* abrió sus puertas hace ya ocho años y ha sabido popularizar esta combinación de desayuno tardío (*breakfast*) con comida temprana (*lunch*) en la que se mezcla lo dulce con lo salado y se acompaña de cafés, zumos y cócteles. Disponen de un menú que permite seleccionar los platos más populares de la carta y en los que destacan precisamente los huevos Benedict con un base de panecillo tostado, tiras de beicon crujiente, el huevo escalfado y la salsa holandesa. Para rematar, no pueden faltar las tortitas americanas, hechas al momento y con *toppings* a nuestro gusto. En su carta encontramos más de 35 platos para todo tipo de público, hasta los que buscan un auténtico y tradicional *English Breakfast*. The Benedict es acogedor, vintage y evoca el estilo británico de la época en la que nació el *brunch*, en el siglo XIX, cuando el domingo el servicio libraba y dejaba preparados platos que funcionaban a cualquier hora del día. Podemos disfrutar en The Benedict los 365 días del año, y además su menú se encuentra también disponible en The Florentine (Poblenou) y Belliny (Eixample). The Florentine es el hermano menor, un espacio recién inaugurado más íntimo, romántico, con terraza y con la misma propuesta gastronómica. Por su parte, el Belliny es un lugar de estilo más tropical y en el que destacan los cócteles de autor, las tapas y la música en vivo. Buen ambiente y mejor comida para disfrutar en estos tres lugares desde la mañana hasta el atardecer.

The Benedict. C/Gignàs, 23. 08002 Barcelona. www. benedictbcn.com. T +34 932507511. **The Florentine.** C/Sancho de Ávila, 173-175. 08018 Barcelona. T +34 931737312. **Belliny.** Gran Via de les Corts Catalanes, 555. 08011 Barcelona. www.bellinybarcelona.com. T +34 935396520

PICTURES ISOLDA DELGADO

The BakerBand

The music of flavours / La música de los sabores
Propietaria **Karina Olshanska**

Karina Olshanska's face lights up when she talks about the project she has launched and her cakes. Although she has always loved cooking and helping her mother since she was a child, it wasn't until the opening of BakerBand that her passion came true.

Used to baking cakes for friends and family and working on demand, Karina decided to set up her own business in Poblenou and offer her creations to order and also, to restaurants and bakeries. She started combining ingredients and testing the best formula to produce the best version of each cake. She says she surrounds herself with a great team and that they are all part of a band that makes the project possible. Karina loves looking for combinations, tasting her creations and giving bits of joy or happiness.

She says that in addition to cakes, music is another of her passions (hence the name BakerBand) and that creating a cake is like composing a melody with various notes, which, in this case, are ingredients: *dulce de leche*, banana, walnuts, figs, carrots, coffee and caramel, lemon and meringue. The most "desired" ones are chocolate with cherry and coconut with passion fruit, which have become best-sellers. Offering the cakes in lidded boxes (of 500 g or 1 kg) is ideal for carrying, easy-opening and putting them on the plate or eating them straight from the box (in the park or the beach). Besides, on their website, you can create your own cake by combining a sponge, a syrup, a filling and a frosting. Once you have it in your hands, it's time to close your eyes and enjoy a great melody of flavours.

A Karina Olshanska se le ilumina la cara cuando habla del proyecto que ha puesto en marcha y de sus tartas. Aunque desde bien pequeña siempre le gustó cocinar y ayudar a su madre, no ha sido hasta la apertura de BakerBand que su pasión se ha hecho realidad.

Acostumbrada a preparar pasteles para sus amigos y familia y a trabajar bajo demanda, Karina decidió emprender en Poblenou y ofrecer sus creaciones por encargo y también a restaurantes y pastelerías. Empezó a combinar ingredientes y se dedicó a probar la mejor fórmula para conseguir la mejor versión de cada pastel. Dice rodearse de un gran equipo y ser todos parte de una banda que hace posible el proyecto. A Karina le apasiona buscar combinaciones, dar a probar sus creaciones y regalar cachitos de alegría o de felicidad.

Cuenta que, además de los pasteles, la música es otra de sus pasiones (y de ahí el nombre, BakerBand) y que crear un pastel es como componer una melodía con varias notas que, en este caso, son ingredientes: dulce de leche, plátano, nueces, higos, zanahoria, café y caramelo, limón y merengue. Los más «deseados» son el de chocolate con cereza y el de coco con maracuyá, que se han convertido en los *best-sellers*. El formato de las cajas con tapa (de pasteles de 500 g o 1 kg) es ideal para transportarlos, abrirlos con facilidad y ponerlos en el plato o comerlos directamente desde la caja (en el parque o en la playa). Además, desde su web, uno puede crear su propio pastel combinando un bizcocho, un almíbar, un relleno y una crema. Una vez lo tienes en las manos, toca cerrar los ojos y disfrutar de una gran melodía de sabores.

Carrer de Sant Joan de Malta, 131-135, 08018 Barcelona. T +34 625 720 088. www.bakerband.es. Mon to Fri from 9h to 17h.

Pionero de la cocina italiana
Pioneer of Italian cuisine

Nicola Marino

Interview Miriam Bescós, Photography Isolda Delgado

Who would have thought that Nicola Marino has been in the restaurant business for 30 years? Where does such energy and vitality come from? I think of a song and Alphaville's *Forever Young* starts to play in my head, a song that captures me and that I would play in the background to chat with the Italian businessman and chef, whom I always see with the same eagerness and spirit. I'm sure we'd both end up singing the song and his adrenaline and passion would rub off on me. For sure. *Forever young. I want to be forever young.*

Three decades have passed this 2022 since this Italian from Bari arrived in Barcelona to introduce Italian gastronomy to the city, and with his natural friendliness and provocative attitude he also wanted to break down clichés. It was good for us. We were told that *spaghetti alla bolognese* does not exist in Italian tradition and that the pasta used is *tagliatella*, or the myth of Roman-style squid ("in Rome there is no sea"). Cooking is a generous action, but so is sharing knowledge. 30 years of life also for one of his venues, the tratorria pizzeria Piazze d'Italia, and an attitude: to continue doing research on the product, to be open to other realities and never remain stagnant. "To be always up to date and always attentive to new things."

Nicola's family were bakers. His father was a boxer by day, and by night he made bread. When he turned seven, his gift was to spend the night in the bakery to see how bread was made, and from that moment on, he started working in the family business. "I started drying glasses and cutlery. My dad gave me a lira for each glass I dried and soon after I moved on to running the shop, but I realised that I had to go through the kitchen." From kneading bread, to making pizzas. And so he spent 20 years kneading dough, making pizzas, learning and modifying (trial-error) in a self-taught way. At one point, he took over his father's business and managed to double the turnover in two years. Nicola had a good eye, determination and ambition.

And just then he travelled to Barcelona and opened Piazze d'Italia. It was in 1992, it was the Olympic Games and Freddie Mercury and Montserrat Caballé could be heard all over the city singing *Barcelona*. The Italian says that when he arrived "there was nothing: no burrata, no spaghetti with lobster, nothing". So for the first five years he travelled to Turin once a month and filled his car with Italian products. They were the first to introduce Italian food to Barcelona. After the Olympics, more Italian importers started to arrive, so he dedicated himself to "improving, creating and growing". Nicola explains that, from that moment on, he taught people to love Italian gastronomy, its culture, and thanks to

¿Quién diría que Nicola Marino lleva 30 años en esto de la restauración? ¿De dónde sacará esa energía y vitalidad? Pienso en una canción y en mi cabeza empieza a sonar el *Forever Young* de Alphaville, un tema que me atrapa y que pondría de fondo para charlar con el empresario y chef italiano, a quien siempre veo con el mismo entusiasmo y talante. Seguro que acabaríamos los dos cantando la canción y me contagiaría su adrenalina y pasión. Segurísimo. *Forever young. I want to be forever young.*

Tres décadas se cumplen este 2022 desde que este italiano de Bari llegó a Barcelona para dar a conocer la gastronomía italiana a la ciudad, y con su simpatía natural y actitud provocadora quiso también derribar tópicos. Nos fue bien. Que nos explicaran que el *spaghetti alla bolognese* no existe en la tradición italiana y que la pasta que se utiliza es la *tagliatella* o el mito de los calamares a la romana («en Roma no hay mar»). Cocinar es un acto generoso, pero compartir conocimiento, también. 30 años de vida también de uno de sus establecimientos, la *trattoria* pizzería Piazze d'Italia, y una actitud: seguir investigando el producto, abrirse a otras realidades y no quedarse estancado nunca. «Estar siempre al día y siempre atento a las novedades.»

La familia de Nicola eran panaderos. Su padre era boxeador de día, y de noche hacía pan. Cuando cumplió siete años, su padre le regaló pasar la noche en el obrador para ver cómo se hacía el pan y a partir de ese momento, empezó a trabajar en el negocio familiar. «Empecé secando vasos y cubiertos. Mi padre me daba una lira por cada vaso que secaba y poco después pasé a la gestión del local, pero me di cuenta de que tenía que pasar por la cocina.» De amasar el pan pasaron a las pizzas. Y así, con las manos en la masa, pasaron 20 años elaborando pizzas, aprendiendo y modificando (prueba- error, prueba-error) de manera autodidacta. Llega un momento que se hace cargo del negocio del padre y logra duplicar en dos años la facturación. Nicola tenía ojo, tenía empeño y ambición.

Y justo entonces, viajó a Barcelona y abrió el Piazze d'Italia. Fue en el 92, eran los JJOO y se escuchaba a Freddie Mercury y Montserrat Caballé por toda la ciudad cantando *Barcelona*. El italiano explica que cuando llegó «no había nada: ni burrata, ni *spaghetti* con bogavante, nada.» Así que los primeros cinco años viajaba a Turín una vez al mes y llenaba su coche con productos italianos. Fueron los primeros que introdujeron la comida italiana en Barcelona. Después de las Olimpiadas, empezaron a llegar más importadores de productos de su tierra, así que él se dedicó a «mejorar, crear y crecer». Nicola explica que, a partir de ese momento, enseñó a amar la gastronomía italiana, su

his dishes his clients travelled to Italy with their senses. What could be more rewarding for someone who dedicates himself to the art of feeding?

A lot happens in 30 years and this restless entrepreneur has never stood still. He has studied, researched to be able to offer the best product in his restaurant and has also embarked on the world of teaching. He has collaborated with the Club Caprabo and Club Torres masterclasses and has even written a dissertation on rice. His desire to learn more made him travel all over the world to continue his learning. "I go abroad a lot and I do showcookings in Dubai, Hong Kong, Las Vegas, etc. I open my mind, meet other people and other realities. I think the only way to grow is to try and experiment."

He conveys passion when he speaks and confesses that his hobbies are music, travel, skiing and fashion. ("How can we not like fashion? We are Italian.") Hence, the importance in the presentation and decoration of his dishes: "Minimalist, but elegant", he says.

Its culinary proposal combines tradition and the avant-garde. Based on seasonal produce. His cuisine never lacks basil, tomato, parmesan or vegetables. "We have invented everything. Every day I look for new things, I propose changes. I don't want to do the same menu, it bores me." 20 years ago he invented the Nutella pizza with salt and oil and there is no one else who makes it. The artichoke *carpaccio*, fresh handmade *linguini* with lobster (the star dish) or the 180 euro pizza (he likes to provoke) with buffala mozzarella, carpier salmon and beluga caviar, the asparagus with pecorino cream and black truffle and the pasta *al forno della mamma* and the pistachio *cannoli* typical of Sicily are some of the top dishes at Piazze d'Italia.

In so many years, the Italian has seen families and families pass by, and now these families come with new generations. And they all know him and greet him. "This is the rewarding part, but when they don't find me in the restaurant, they don't like it as much", he says with a laugh. And he adds: "There are dishes that I can't take off the menu because my customers won't let me." Above all, humour; they say that laughing is an unmistakable sign of youth...

For the owner of Piazze D'Italia and other two restaurants in Barcelona, Vivo Tapas and Margherita, the staff is the most important part of running a restaurant. "You have to build a good staff, be demanding, but promote work-life balance." As we chat on the premises, suppliers and staff come and go. He stops, says hello and gives indications. "Andrea, the photographer is here. We can make her

cultura, y que gracias a sus platos, sus clientes viajaran a Italia con los sentidos. ¿Qué hay más gratificante para alguien que se dedica al arte de dar de comer?

En 30 años pasan muchas cosas, y este empresario inquieto nunca ha parado quieto. Ha estudiado, investigado para poder ofrecer el mejor producto en su establecimiento y también se ha embarcado en el mundo de la docencia. Ha colaborado con las masterclass del Club Caprabo, del Club Torres e incluso hizo una tesis sobre el arroz. Sus ganas de saber más le hicieron viajar por todo el mundo para seguir con su aprendizaje. «Voy mucho al extranjero, y monto *showcookings* en Dubai, Hong Kong, Las Vegas, etc. Abro mi mente, conozco a otras personas y otras realidades. Creo que la única manera de crecer es probando y experimentando.»

Transmite pasión cuando habla y confiesa que sus aficiones son la música, los viajes, el esquí y la moda. («¿Cómo no nos va a gustar la moda? Somos italianos.») De ahí, la importancia en las presentaciones y decoraciones de sus platos: «Minimalista pero elegante», dice.

Su propuesta gastronómica combina la tradición y la vanguardia. A base de producto de temporada. En su cocina no falta nunca la albahaca, el tomate, el parmesano ni las verduras. «Lo hemos inventado todo. Cada día busco, me divierto haciendo cosas nuevas, propongo cambios. No quiero hacer la misma carta, me aburre.» Hace 20 años inventó la pizza de Nutella con sal y aceite y no hay nadie más que la haga. El *carpaccio* de alcachofas, *linguini* fresco hecho a mano con bogavante (el plato estrella) o la pizza a 180 euros (le gusta provocar) con mozzarella de buffala, salmón carpier y caviar beluga, los espárragos con crema de pecorino y trufa negra y la pasta *al forno della mamma* y los *cannoli* de pistachos típicos de Sicilia son algunos de los platos top del Piazze d'Italia.

En tantos años, el italiano ha visto pasar familias y familias, y ahora estas familias vienen con nuevas generaciones. Y todos le conocen y le saludan. «Esta es la parte gratificante, pero cuando no me encuentran en el restaurante, no les gusta tanto», dice entre risas. Y añade: «Hay platos que no puedo sacar de la carta porque mis clientes no me dejan. Esto es un mio problema grande.» Ante todo, humor; dicen que reir es un signo inequívoco de juventud…

Para el propietario del Piazze D'Italia y de otros dos restaurantes más en Barcelona, el Vivo Tapas y el Margherita, el personal es la parte más importante de la gestión de un restaurante. «Hay que crear una buena plantilla, ser riguroso, pero promover la conciliación.» Mientras conversamos en el local, proveedores y plantilla entran y salen. Se detiene, saluda, indica. «Andrea, está la

Nicola Marino

Nicola Marino

Nicola Marino

Nicola Marino

MACCHERONI
PIANIGIANI

PIAZZE D'ITALIA
PIAZZE D'ITALIA

some nice asparagus, all cut in the same size, well presented. Let her take a photo of this dish and then we'll make a pasta dish. You talk to her but I want to put the asparagus in, no matter what." He also gives instructions on how to do things better so that the customer is satisfied, feels at home, is welcomed and sent off with a smile and "for whom there is never a no". And he states that "there has to be a dialogue with the customer. You always have to listen to them. Criticism helps you grow and do better and to want to be the best. When you receive criticism, you think about it and reflect on it and you have to be humble so that the result is perfect."

Nicola is like a whirlwind, but he never loses the smile. A thousand ideas run through his head and he lets you in on them. After the interview, it's time for a photo shoot and he suggests: "We could do something like this with raw pasta. Or flying pasta, something happy, we're celebrating, it's 30 years." He is tireless and that must be the key to his success. How not to be inspired by his passion? That's his spirit and that's why Nicola is the Benjamin Button of Italian cuisine. Because years will go by, but he will always be forever young.

fotógrafa aquí. Le podemos hacer unos espárragos bonitos, todo cortado en la misma medida, bien, presentado. Que haga la foto de este plato y después hacemos un plato de pasta. Habla tú con ella, pero los espárragos los quiero poner sí o sí.» También da instrucciones de cómo hacer mejor las cosas para que el cliente se sienta satisfecho, se sienta como en casa, sea bienvenido y despedido con una sonrisa y «para quien jamás hay un no». Y afirma que «tiene que haber un diálogo con el cliente. Hay que escucharlo siempre. Las críticas te sirven para crecer y para hacerlo mejor y querer ser el mejor. Cuando recibes una crítica, lo piensas y lo reflexionas y tienes que ser humilde para que el resultado sea perfecto.»

Nicola es como un torbellino, pero nunca pierde la sonrisa. Mil ideas pasan por su cabeza y te hace partícipe de ellas. Tras la entrevista, toca sesión de fotos y él mismo propone. «Podríamos hacer algo así con pasta cruda. O pasta volando, algo alegre, que estamos de celebración, que son 30 años.» Es incansable y eso debe ser la clave de su éxito. ¿Cómo no contagiarse de ese entusiasmo? Ese es su espíritu y por eso Nicola es el Benjamin Button de la cocina italiana. Porque pasarán los años, pero él siempre será *forever young.*

Piazze d'Italia. Carrer de Casanova, 94. 08011 Barcelona. www.piazzeditalia.com

FOCACCIA
BURRATA
JAMBUGO

PICTURES JORDI SORIANO

Ají

Nikkei time / La hora del Nikkei
Chef **Alejandra Ormeño**

Ají and its chef Alejandra Ormeño manage to explain the Nikkei culture, a culture that fused the techniques of the first Japanese immigrants who arrived in Peru with the richest land in the world in terms of produce. This fusion of cultures is transmitted by Ají, which allows us to travel through flavours and soak up the mixture of two cultures without leaving the table. Sharing a culinary culture and spreading it in the city of Barcelona is a real challenge, and to do so you need local Peruvian products and to nail the original recipe. The restaurant enjoys a privileged location in the Casino de Barcelona and, thanks to its wooden décor, offers a warm and open atmosphere with large windows overlooking the outside, but also the kitchen, where you can see and experience showcooking. Here's where the action starts and the parade of dishes begins, where we are amazed by the dance of techniques between raw and citrus that end up creating essential dishes such as the mackerel *tiradito* (that cut between sashimi and ceviche), the salmon ceviche with smoked tiger's milk with passion fruit and crunchy red quinoa, the duck confit and shitaake gyozas, or the hako sushi of Creole beef (sushi base with beef tartar) that reminds us of the *lomo saltado* (beef styr-fry) of our childhood. This is precisely the feeling of travelling with the senses, of returning to childhood and home. The chef changes the lunch menu every week, and in the evening the à la carte and tasting menu appear. Ají has the exquisiteness of the product, the flavour of a culture and the alphabet of two cuisines: fusion leads to perfection!

El Ají y su chef Alejandra Ormeño logran explicar la cultura nikkei, cultura que fusionó las técnicas de los primeros inmigrantes japoneses que llegaron a Perú con la tierra más rica en producto del mundo. Esta fusión de culturas la transmite el Ají, que nos permite viajar a través de los sabores y empaparnos de la mezcla de dos culturas sin movernos de la mesa. Compartir una cultura culinaria y divulgarla en la ciudad de Barcelona es todo un reto, y para ello se necesitan productos autóctonos de Perú y clavar la receta original. El restaurante goza de una situación privilegiada en el Casino de Barcelona y, gracias a su decoración en madera, ofrece un ambiente cálido y abierto con ventanales con miras al exterior, pero también a la cocina, donde es posible ver y vivir el *showcooking*. Es allí donde arranca la acción y el desfile de platos, donde nos asombra ese baile de técnicas entre crudos y cítricos que terminan creando platos imprescindibles como el tiradito (ese corte entre el sashimi y el ceviche) de caballa, el ceviche de salmón con leche de tigre ahumada con fruta de la pasión y crujiente de quinoa roja, las gyozas de pato confitado y shitaake, o el hako sushi de ternera criolla (base de sushi con tartar de ternera) que nos recuerda al lomo saltado de la infancia. Precisamente esta es la sensación de viajar con los sentidos, de volver a la infancia y al hogar. La chef cambia el menú de mediodía todas las semanas, y por la noche aparece la carta y el menú degustación. El Ají tiene la exquisitez del producto, el sabor de una cultura y el abecedario de dos cocinas: ¡La fusión lleva a la perfección!

Carrer Marina, 19. 08005, Barcelona. T +34 93 511 97 67. www.restaurantaji.com. Tue to Sat from 13h to 15.30h and from 21h to 23.30h.

PICTURES CLAUDIO VALDES

Bodega Bonavista

Wine classics and rogues / Clásicos y canallas del vino
Propietarios **Marc Vidal y María Torras**

Marc Vidal and Maria Torras are totally hooked because the world of wine really hooks you, and with good reason, for it's a world full of great epic stories and where the small details make all the difference. A world where you can always discover something new and where what's old is of incalculable value.

After 20 years as a wine salesman, Marc took over the shop of one of his clients (2006) and has recently teamed up with Maria, who studied cuisine at Hoffman, sommelier at ESHOB and specialises in natural wines. They are a team that knows a lot about wines. They are good at communicating, they are up to date with the latests news and they have fun with their work; that's why Bodega Bonavista is a reference point for other sommeliers and people from the industry. They keep up to date thanks to this wine social circle, but also to the trips they make to the wineries, where they get to know the producers, their methods and just by tasting the wine directly from the barrel they can deduce how it will evolve until it reaches their shelves.

There is a wine for every occasion or for every dish, and the most expensive is not usually the most suitable. Marc and Maria have the virtue of knowing how to advise the customer. Undoubtedly, this is what makes Bodega Bonavista different. It's a gastronomic space anchored in time where you can go to buy or taste wines while you share the experience with them.

Let Marc and Maria recommend you something. Let Bodega Bonavista capture you.

Marc Vidal y Maria Torras están totalmente atrapados porque el mundo del vino es de los que te atrapa fuerte, y con motivo, porque es un mundo lleno de grandes historias épicas y donde los pequeños detalles marcan las diferencias. Un mundo donde siempre descubres algo nuevo y donde lo viejo tiene un valor incalculable.

Tras 20 años de comercial de vinos, Marc se quedó con la bodega de uno de sus clientes (2006) y recientemente se ha asociado con Maria, que estudió cocina en la Hoffman, sumiller en ESHOB y se ha especializado en vinos naturales. Ambos forman un equipo que sabe mucho de vinos. Lo saben transmitir, están al día de las novedades y se divierten con su trabajo; convirtiendo la Bodega Bonavista en un referente donde van a comprar otros sumilleres y gente del sector. Este círculo social vinícola les ayuda a estar al día, pero también los viajes que hacen a las bodegas, donde conocen a los productores, sus métodos y con sólo probar el vino directamente de la barrica ya deducen cómo evolucionará hasta llegar a sus estanterías.

Existe un vino para cada ocasión o para cada plato, y el más caro no suele ser el más adecuado. Marc y Maria tienen la virtud de saber asesorar al cliente. Sin duda, este es el factor diferencial de la Bodega Bonavista, un espacio gastronómico anclado en el tiempo donde puedes ir a comprar o probar vinos mientras compartes con ellos la experiencia.

Déjate recomendar por Marc y Maria. Déjate atrapar por la Bodega Bonavista.

Carrer de Bonavista, 10. 08012 Barcelona. T +34 932 188 199. Mon to Fri from 10h to 14.30h and from 17h to 21h. Sat from 12h to 15h and from 18h to 21h.

PICTURES CLAUDIO VALDÉS

Can Xurrades

Extreme maturations / Maduraciones extremas
Chef ejecutivo **Rafa Martínez**

Doing extreme maturations is within the reach of very few, and Rafa Martínez has become a true master. Not only for achieving extreme maturations that bring out the full flavour of every gram of meat, but because he has made it commonplace, he's an old hand at it; any day you can go to Can Xurrades and try these delicacies for meat-lovers. Or go for the tasting menu, where you will go through all the stages of the evolution of the matured pieces and the different phases of the growth of the ox or cow. It really is a very educational experience. You even have the option of sponsoring a pice: you buy it and Rafa takes care of it every day so that it matures correctly until it is the right moment to taste it. One, two years... Now that's hype! This level of mastery is acquired by the sum of four factors: more than 20 years of experience, an unwavering dedication, a unique product and an exorbitant passion for innovation in the world of meat. The exclusive product is Bos Taurus Primigenius, a breed originating from Zamora with ideal organoleptic properties. The main focus of the gastronomic proposal is meat, but not only meat. Meat is the common thread of traditional Catalan cuisine. You can find dishes such as veal cheek cannelloni, beef fricasse with Priorat wine or faux nigiri of red protein with white truffle perfume. To go to Can Xurrades is to go into an unknown universe. You will taste flavours and textures that you won't find anywhere else, you will receive excellent family service and you will learn as never before about everything that surrounds the pleasure of eating meat.

Hacer maduraciones extremas está al alcance de muy pocos, y Rafa Martinez se ha convertido en un auténtico maestro. No únicamente por conseguir maduraciones extremas que sacan el máximo sabor de cada gramo de carne, sinó porque lo ha convertido en algo habitual, lo tiene por la mano; cualquier día puedes ir a Can Xurrades y probar estas delicias para carnívoros. O pedir el menú degustación, donde pasarás por todas las etapas de la evolución de las piezas maduradas y por distintas fases del crecimiento del buey o la vaca. Realmente es una experiencia muy didáctica. Incluso tienes la opción de apadrinar una pieza: la adquieres y Rafa se encarga de cuidarla a diario para que madure correctamente hasta que sea el momento idóneo de degustarla. Un año, dos años... ¡Esto si que es crear *hype*! Este nivel de maestría se adquiere por la suma de cuatro factores: más de 20 años de experiencia, una dedicación férrea, un producto único y una pasión desorbitada por la innovación en el mundo de las carnes. El producto que se encuentra en exclusiva es el Bos Taurus Primigenius, una raza originaria de Zamora con unas propiedades organolépticas idóneas. El eje principal de la propuesta gastronómica es la carne, pero no únicamente carne. Ésta es el hilo conductor de una cocina catalana tradicional. Podrás encontrar platos como el canelón de meloso de buey, el fricandó de buey al vino del Priorat o el falso nigiri de proteína roja al perfume de trufa blanca. Ir a Can Xurrades es adentrarse en un universo desconocido. Probarás sabores y texturas que no encontrarás en ningún otro sitio, recibirás un excelente trato familiar y aprenderás como nunca todo lo que rodea el placer carnívoro.

Carrer de Casanova, 212- 08036 Barcelona. T + 34 93 218 73 70. www.canxurrades.com. Mon to Sat from 13h to 16h and from 20h to 24h. Sun from 13h to 16h.

ISOLDA DELGADO

PICTURES JORDI SORIANO

La Donzella de la Costa

A leading restaurant of the Catalan coast / Referente de la costa catalana
Chef **Jordi Armada**

If a while ago I had been told about the maid of the coast, I would have imagined a young woman in a summer dress walking barefoot on the sand with her hair blowing in the sea breeze, but today we associate it with the restaurant known as "La Donzella"(the maid in Catalan), which has become a leading restaurant on the Catalan coast. Proof of this is that *El Comidista* has chosen it as one of the best restaurants of the year and that Cristina Jolonch wrote an article telling its story in *La Vanguardia*.

The restaurant's success is due to several reasons. The first one is its location, literally on the sand, sharing space with the historic beach huts and just a few metres from the water. The views and the scent of the sea are its personal trademark. The second one is to be found in the kitchen. Jordi Armada is one of those chefs with a hand for cooking. Trained at EUHT Sant Pol, he worked alongside Jean Luc Figueras and in the Tragaluz group. His rice dishes are spectacular, such as the blue crab one, and he is excited when he talks about the whole pieces of grilled fish or the cheesecake with grated black melanosporum truffle. The third one is the friendly and efficient staff and the management of Marc Fonollà, who had the vision to revamp the interior to create an elegant space where the sea is the protagonist.

La Donzella is a successful restaurant for the beach, sand and sun, and for the quiet evenings in the moonlight reflected on the water with the sound of the waves in the background.

Si hace un tiempo me hubieran hablado de la doncella de la costa, hubiera imaginado a una joven con un vestido veraniego andando descalza por la arena y con el pelo ondeado por la brisa marina, pero hoy en día lo asociamos al restaurante conocido como «La Donzella», que se ha convertido en un referente del litoral catalán. Prueba de ello es que *El Comidista* lo ha elegido como uno de los mejores restaurantes del año y que Cristina Jolonch escribió un artículo contando su historia en *La Vanguardia*.

El éxito que ha alcanzado el restaurante es la suma de varios factores. El primero es su localización, literalmente sobre la arena, compartiendo espacio con las históricas casetas de bañistas y a escasos metros del agua. Las vistas y el aroma a mar son su marca personal. El segundo factor lo encontramos en la cocina. Jordi Armada es uno de esos chefs con mano para la cocina. Formado en el EUHT Sant Pol, trabajó junto a Jean Luc Figueras y en el grupo Tragaluz. Los arroces le salen espectaculares, como el meloso de cangrejo azul, y nos habla emocionado de las piezas enteras de pescado a la brasa o del *cheesecake* con trufa negra melanosporum rallada. Y el tercero está en el personal, amable y eficiente, y la dirección de Marc Fonollà, que tuvo la visión de restaurar el interior permitiendo crear un espacio elegante donde el mar es el protagonista. La Donzella ha alcanzado éxito por ser un restaurante de playa, arena y sol, y de noches tranquilas a la luz de la luna reflejada en el agua con el resonar de la olas de fondo.

Passeig Marítim. 08911 Badalona, Barcelona. T +34 669 18 44 88. www.donzella.cat. Tue to Sat from 13h to 18h and from 20h to 23h. Sun from 13h to 16h.

25 años latiendo en el corazón de Barcelona

25 years beating in the heart of Barcelona

Hard Rock Cafe

Interview Magda Minguet, Photography Isolda Delgado

Hard Rock
CAFE
BARCELONA
BEEFEATER
BEEFEATER
BEEFEATER
HENDRICK'S
CERVESA MEDITERRANIA

A unique location, good music and better food. The Hard Rock Cafe is celebrating 25 years in Barcelona promoting American culture and gastronomy, with an established team of professionals and loyal customers. What's the secret of its success? Premium product, homemade preparations and the utmost attention to detail to make our experience as memorable as the iconic objects that decorate the premises. A legendary restaurant, a benchmark in world gastronomy that has grown up alongside us, supporting us in our great moments and being part of our history.

The Hard Rock Cafe in Barcelona is one of the flagships in Europe and it is largely thanks to Jordi Conesa, the chef and person responsible for controlling the fresh ingredients. With his experience and his exhaustive knowledge of the product, he has become one of Europe's executive chefs and that means supporting other restaurants, reviewing menus and ensuring that quality is maintained. Now, that's what I call responsibility. Jordi has gone from Michelin-starred kitchens to the firmament of rock stars. His passion for his work is as catchy as good music, and with his dishes is the same as with hits: you discover them and you can't get them out of your head. The chef never stops innovating, he is always looking for the best product and brings his technique and most creative side to the big events organised at the restaurant.

Don't stop me now

There is no stopping Jordi Conesa. A tireless worker, he has managed to give a rogue touch to haute cuisine. He is obsessed with the fresh ingredients, which is why he personally selects the suppliers and chooses the specific cuts of each piece of meat. Everything is fresh and everything is prepared daily. The vegetables come directly from the parc agrari del Prat del Llobregat and Jordi tells us that a farmer even wanted to see for himself how they work in the kitchens of the Hard Rock Cafe. "He wanted to see with his own eyes what we were doing with so much lettuce! He couldn't believe that a single restaurant could use so much!", the chef tells us with a smile. "Everything is local, home-grown product, and that's why we avoid masking it with sauces. We want the genuine and original flavours to come through. *Pico de gallo*, for example, is made every day to enhance the flavour and textures of the vegetables. And the tortillas for the nachos are made with local corn and fried in-house."

The meats are selected from certified livestock farms where they ask for the finest cuts of meat and where animal welfare is guaranteed. One of

Un emplazamiento único, buena música y mejor comida. El Hard Rock Cafe cumple 25 años en Barcelona transmitiendo la cultura y gastronomía americana. Cuenta con un equipo de profesionales consolidados y clientes siempre fieles. ¿El secreto de su éxito? Producto premium, elaboraciones caseras y cuidado máximo de todos los detalles para hacer que nuestra experiencia sea igual de memorable que los icónicos objectos que decoran el local. Un restaurante legendario, un referente de la gastronomía mundial que se ha hecho mayor a nuestro lado, acompañándonos en los grandes momentos y formando parte de nuestra historia.

El Hard Rock Cafe de Barcelona es uno de los buques insignia en Europa y en gran parte es gracias a Jordi Conesa, el chef y máximo responsable del control de la materia prima. Con su experiencia y su exhaustivo conocimiento del producto se ha convertido en uno de los chefs ejecutivos de Europa y eso implica dar apoyo a otros restaurantes, revisar las cartas y garantizar que se mantenga la calidad. Ahí es nada. Jordi ha pasado de las cocinas con estrella Michelin a formar parte del firmamento de las estrellas del rock. La pasión por su trabajo es pegadiza como la buena música y con sus platos pasa lo mismo que con los temazos: los descubres y ya no te los quitas de la cabeza. El chef no para de innovar, trabaja siempre en la búsqueda del mejor producto y aporta su técnica y lado más creativo en los grandes eventos que se organizan en el restaurante.

Don't stop me now

A Jordi Conesa no hay quien le pare. Trabajador incansable, ha sabido dar un toque canalla a la alta gastronomía. Su obsesión es la materia prima y por eso selecciona personalmente a los proveedores y escoge los cortes concretos de cada pieza de carne. Todo es fresco y todo se elabora a diario. Las verduras llegan directamente del parc agrari del Prat de Llobregat y Jordi nos cuenta que incluso un agricultor quiso ver personalmente cómo se trabajaba en las cocinas del Hard Rock Cafe. «¡Quiso constatar con sus propios ojos qué hacíamos con tantas lechugas! ¡No se creía que en un único restaurante se pudieran gastar tantas!», nos cuenta el chef con una sonrisa. «Todo es de proximidad, kilómetro cero, y por eso evitamos enmascarar con salsas. Queremos que se noten los sabores auténticos y originales. El pico de gallo, por ejemplo, se elabora cada día para realzar el sabor y también las texturas de los vegetales. Y las tortillas de los nachos están hechas con maíz nacional y se fríen en la casa.»

SYSTEM OF A DOWN
TOCONES

“Hard Rock Cafe is celebrating 25 years in Barcelona promoting American culture and gastronomy”

«Hard Rock Cafe cumple 25 años en Barcelona transmitiendo la cultura y gastronomía americana»

the Cafe’s most distinctive dishes is the hamburger made from Black Angus beef without any additives or preservatives, just the spices added in the kitchen. Another star dish is the rack of pork ribs cooked at low temperature and glazed with homemade barbecue sauce. It is cooked for a long time so that you can taste the tenderness of the meat and the softness in the mouth. “In the case of the ribs —the chef tells us— it was necessary to think of an exclusive option for delivery. We decided to serve it in a bag so that it would get home hot and without having dried out. The bag keeps the juice in and so it can be enjoyed with the same mellowness as in the restaurant.”

For those looking to nible in an informal setting, there is the option of sharing starters such as slowed-cooked wings or crispy chicken tenders with honey mustard sauce. Options for all tastes and a sweet ending with a spectacular brownie served in a large glass with vanilla ice cream. Dishes that reflect American cuisine but with local ingredients and Mediterranean flavours.

Satisfaction

The Hard Rock Cafe’s main goal is to deliver total satisfaction. But they don’t just look for customer satisfaction; no, they also look for the satisfaction of the team. Some of them have been with the restaurant since the first day and feel it as their own. The staff is attentive, they introduce themselves by name and take care of us so that we lack nothing during the entire service. They are always polite, friendly and have a wide knowledge of the menu to ensure that each diner gets their choice of dishes right and leaves satisfied. Glances of complicity, smiles, genuinely different looks and shiny pins in their lapels to make us enjoy a professional but friendly service at the same time. The staff has the same values as the restaurant: quality, attention to detail, professionalism and experience. The opposite of fast food; here each customer is looked after as if they

Las carnes son seleccionadas en ganaderías certificadas en las que piden los cortes nobles de la pieza y en las que se garantiza el bienestar animal. Uno de los platos más identificativos del Cafe es la hamburguesa hecha de ternera Black Angus y sin ningún aditivo ni conservante, tan solo las especias que le añaden en cocina. Otro de los platos estrella es el costillar cocido a baja temperatura y glaseado con salsa barbacoa casera. Una cocción larga para notar la ternura de la carne y la suavidad en la boca. «En el caso del costillar —nos cuenta el chef— fue necesario pensar en una opción exclusiva para el *delivery*. Decidimos servirlo en una bolsa para que llegue a casa caliente y sin resecar. La bolsa mantiene el jugo y así se puede saborear con la misma melosidad que en el restaurante.»

Para los que buscan picotear en un ambiente informal, tienen la opción de compartir entrantes como las alitas cocidas a fuego lento o las tiras de pollo crujientes, los *chicken tenders*, con salsa de miel y mostaza. Opciones para todos los gustos y un dulce final con el espectacular *brownie* servido en una gran copa y con helado de vainilla. Platos que nos evocan la cocina americana pero con ingredientes de proximidad y sabores mediterráneos.

Satisfaction

Buscar la máxima satisfacción es el objetivo prioritario del Hard Rock Cafe. Pero no buscan solo la satisfacción del cliente, no, también la del equipo. Algunos de ellos llevan desde el primer día en el restaurante y lo sienten como propio. El personal es atento, se presentan con su nombre y nos cuidan para que no nos falte de nada durante todo el servicio. Siempre atentos, de carácter extrovertido y con amplio conocimiento de la carta para intentar que cada comensal acierte con su selección de platos y se vaya satisfecho. Miradas

JORDI SORIANO

were unique. They welcome us, escort us and see us off at the door. At Hard Rock they know how to be the best hosts to have a memorable experience.

The wooden decoration creates a warm atmosphere, while the neon lights and leather add the rocker's touch. The most personal objects of the rock legends hang framed on the walls, a real museum that evokes great hits and gives goosebumps to any boomer. Unique and collector's items that are a contrast to the multimedia screens on which video clips of the past and present are projected. At the Hard Rock Cafe they know how to reach millennials too. In the shop at the entrance we find the most famous t-shirt in the world of gastronomy. Is there any other restaurant that has such an iconic piece? The public collects them and for many it is the way to visualise the cities they have visited. New York, London, Dubai, Paris. Each city has its own merchandising and limited editions that cause a sensation among collectors. The satisfaction of leaving the restaurant with a good souvenir in every sense of the word.

Born to be wild

The Hard Rock Cafe is a lot more than a restaurant, it is a meeting point, a place where you can enjoy the day and also the night. Its non-stop rhythm makes it an ideal place to have lunch at midday, cocktails afterwork or a good dinner at night. Plans with friends, your partner, family or work colleagues. Its location and versatility make it an attractive option at any time of the day. A chameleon-like space designed to entertain us, take us out of our comfort zone and let us get carried away to enjoy our wildest and at the same time most genuine side.

The Cafe is also a temple for big events: the 4th of July, Thanksgiving, the Super Bowl final, Christmas breakfast with Santa Claus or even custom-designed private events. On these occasions, the chef gives free rein to his imagination and produces themed menus adapted to each occasion; at the Thanksgiving meal, turkey is served with traditional sides of mashed potatoes and cranberry sauce, and the breakfast with Santa allows the little ones to soak up the magic of Christmas while eating pancakes topped with a variety of toppings. Special moments that will stick in their memories and turn them into little rockers forever, passionate about good food to the rhythm of rock.

Music is the other great feature of the restaurant. During the first quarter of a century, musicians of the likes of Juanes, Macao, Estopa and Sidonie, who were just kids when they started playing in the restaurant,

cómplices, sonrisas, looks auténticamente diferentes y relucientes pines en las solapas para hacernos disfrutar de un servicio profesional pero cercano a la vez. El equipo humano transmite los mismos valores que el restaurante: calidad, atención al detalle, profesionalidad y experiencia. Todo lo opuesto al *fast food*; aquí se cuida a cada cliente como si fuera único. Nos dan la bienvenida, nos acompañan y nos despiden en la puerta. En el Hard Rock saben ser los mejores anfitriones para que nuestra experiencia sea memorable.

La decoración de madera da calidez al ambiente y a la vez las luces de neón y el cuero dan el toque más roquero. De las paredes cuelgan enmarcados los objectos más personales de las leyendas del rock, un verdadero museo que evoca grandes *hits* y que consigue poner la piel de gallina a cualquier *boomer*. Piezas únicas y de coleccionista que contrastan con las pantallas multimedia en las que se proyectan videoclips de ahora y de siempre. En el Hard Rock Cafe saben cómo llegar también a los *millennials*. En la tienda de la entrada encontramos la camiseta más conocida del mundo de la gastronomía. ¿Hay algún otro restaurante que tenga una pieza tan icónica? El público las colecciona y para muchos es la manera de visibilizar las ciudades que han visitado. Nueva York, Londres, Dubai, París. Cada ciudad tiene un merchandising distinto y con ediciones limitadas que causan furor entre los coleccionistas. La satisfacción de salir del restaurante con un buen recuerdo en todos los sentidos.

Born to be wild

El Hard Rock Cafe es mucho más que un restaurante, es un punto de encuentro, un lugar en el que disfrutar de día y también de noche. Su ritmo *non stop* lo hace apetecible para comer a mediodía, tomar unos cócteles en horario de *afterwork* o quedar de noche para una buena cena. Planes con amigos, con la pareja, en familia o con los compañeros de trabajo. Su emplazamiento y su versatilidad lo convierten en una propuesta atractiva a cualquier hora del día. Un espacio camaleónico que busca divertirnos, sacarnos de la zona de confort y que nos dejemos llevar para disfrutar de nuestro lado más salvaje y a la vez más genuino.

Además, el Cafe es un templo para los grandes acontecimientos: el 4 de julio, *Thanksgiving*, la final de la Super Bowl, el desayuno navideño con Santa Claus o incluso eventos privados diseñados a medida. Durante estas fechas el chef da rienda suelta a su

Hard Rock

The Sign

“How many of us have been to a Hard Rock Cafe in the world? And how many of us have been to the one in Barcelona?”

«¿Cuántos de nosotros hemos estado en algún Hard Rock Cafe del mundo? ¿Y en el de Barcelona?»

have performed at the Cafe. Being able to enjoy live performances makes the place a reference point for music lovers who can listen to live music three nights a week and two evenings with a DJ. That’s why more and more locals are choosing to spend the evening at the Hard Rock and have a few drinks there. The local audience is growing and becoming more established; and when they discover it, they come back. How many of us have been to a Hard Rock Cafe in the world? And how many of us have been to the one in Barcelona? Well, now more than ever it’s time to discover it, make it our own and soak up its international atmosphere withouth the need for a big trip. This is Hard Rock.

The Hard Rock Cafe came to Barcelona to give us the chance to thrill and enjoy the best American gastronomy in what is, without a doubt, the nerve centre of Barcelona: plaça de Catalunya. 25 years beating to the rhythm of rock in the heart of the city. And the most beautiful thing is that when we set foot in the restaurant the thrill is real and our pulse is still racing. Listen to your heart.

imaginación y propone menús temáticos adaptados a cada ocasión; en la comida de Acción de Gracias se sirve el pavo con los tradicionales acompañamientos de puré de patata y salsa de arándanos y el *Breakfast with Santa* permite a los más pequeños empaparse de la magia de la Navidad mientras comen tortitas aderezadas con variedad de *toppings*. Momentos especiales que se fijan en su memoria y que les convierten, para siempre, en pequeños roqueros apasionados de la buena comida a ritmo de rock.

La música es la otra gran protagonista. Durante este primer cuarto de siglo han pasado por el Cafe músicos de la talla de Juanes, Macao, Estopa o Sidonie, que eran unos niños cuando se estrenaron tocando en el restaurante. Poder presenciar actuaciones en directo hace del lugar un sitio de referencia para los apasionados de la música que pueden disfrutarla en vivo tres noches por semana y dos tardes con un DJ. Por eso cada vez más los barceloneses optan por pasar la tarde en el Hard Rock y tomar allí unas copas. El público local crece y se afianza; y cuando lo descubren, vuelven. ¿Cuántos de nosotros hemos estado en algún Hard Rock Cafe del mundo? ¿Y en el de Barcelona? Pues ahora más que nunca es momento de descubrirlo, hacerlo nuestro y empaparnos de su ambiente internacional sin necesidad de un gran viaje. *This is Hard Rock*.

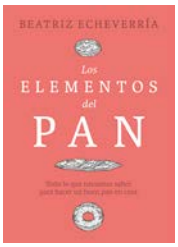
El Hard Rock Cafe llegó a Barcelona para hacernos vibrar y disfrutar de la mejor gastronomía americana en el que es, sin duda, el punto neurálgico de Barcelona: la *plaça de Catalunya*. 25 años latiendo a ritmo de rock en el corazón de la ciudad. Y lo más bonito es que cuando pisamos el restaurante la emoción es real y se nos sigue acelerando el pulso. *Listen to your heart*.

Hard Rock Cafe Barcelona. Pl. de Catalunya, 21. 08002 Barcelona. T +34 93 270 23 05. www.hardrockcafe.com

JORDI SORIANO

Libros a la carta

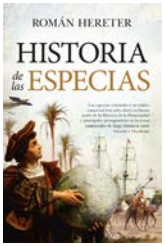
By Gabriela Berti, Los Foodistas



Título. *Los elementos del pan*
Autora. Beatriz Echeverría
Editorial. Libros con miga
Lengua. Castellano

Echeverría is one of the pioneers of the homemade bread movement, founder of the Madrid bakery El Horno de Babette. She also teaches classes and advocates for the world of bread on social networks. With this didactic and entertaining publication, you can learn to make bread at home, with easy-to-find flours and household utensils. The book is divided into three parts to learn about the four elements of bread, to understand what starters are (sourdough, yeast, etc.) and how to make flavoured dough (sweet and savoury).

Echeverría es una de las pioneras del movimiento del pan casero, fundadora de la panadería madrileña El Horno de Babette. Además, imparte clases y es prescriptora del mundo del pan en redes sociales. Con esta publicación, didáctica y entretenida, podrás aprender a hacer panes en casa, con harinas fáciles de encontrar y utensilios domésticos. La obra se divide en tres partes para conocer los cuatro elementos del pan, entender qué son los fermentos (masa madre, levaduras, etc.) y cómo hacer masas con sabores. (dulces y salados).



Título. *Historia de las especias*
Autora. Román Herter
Editorial. Almuzara
Lengua. Castellano

Pepper, cinnamon, anise and cloves changed the world. Without spices everything would have been different, and not only from a culinary point of view, but also geopolitically. By following the pages of this book, you can get to know and understand the importance of spices, which in around the year 1500 were worth much more than the gold they extracted from the colonies of the kingdoms of Spain and Portugal.

La pimienta, la canela, el anís y el clavo de olor cambiaron el mundo. Sin los condimentos todo hubiera sido diferente, y no solo desde el punto de vista culinario, sino también geopolítico. Siguiendo las páginas de este libro, puedes conocer y entender la importancia de las especias, que en torno el año 1500 tenían mucho más valor que el oro que se extraía de las colonias de los reinos de España y Portugal.

Título. *La seta del fin del mundo*
Autora. Anna Lowenhaupt Tsing
Editorial. Capitan Swing
Lengua. Castellano

The book is an original study written by an American anthropologist, Lowenhaupt Tsing, in which she attempts to provide the keys to understanding the current capitalist system by investigating one of the world's most expensive Japanese delicacies: the matsutake mushroom. These wild mushrooms grow in forests that humans have altered and have the ability to nourish trees, causing life to grow in devastated areas. The book follows the peculiar chain behind matsutake, also known as "white gold".

La obra es un estudio original escrito por una antropóloga estadounidense, Lowenhaupt Tsing, en el que intenta dar las claves para comprender el sistema capitalista actual a través de la investigación de uno de los manjares japoneses más caros del mundo: el hongo matsutake. Estas setas silvestres se desarrollan en bosques que los humanos han alterado y tienen la capacidad para nutrir árboles, haciendo que crezca vida en lugares devastados. El libro sigue la peculiar cadena que hay detrás del matsutake, conocido también como el «oro blanco».

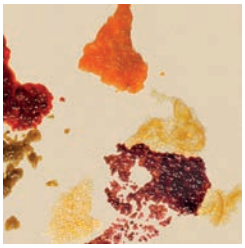
Título. *La Guia de Vins de Catalunya 2022*
Autora. Jordi Alcover y Silvia Naranjo
Editorial. Sub.
Lengua. Catalán

A truly essential guide for a complete up-to-date overview of Catalan wines. This is the 14th edition and 1.258 wines from 220 wineries have been tasted and rated. In addition, Naranjo and Alcover have included a detailed essay in which they propose a reordering of Catalan wines in order to promote traditional varieties and strenghten the map of local wines.

Una guía realmente imprescindible para tener un panorama completo y actualizado de los vinos catalanes. Esta es la edición número 14 y para su elaboración se han catado y puntuado 1.258 vinos, de 220 bodegas. Además, Naranjo y Alcover incorporaron un ensayo detallado, en el que proponen una reordenación de los vinos catalanes para potenciar las variedades tradicionales y dar más fuerza al mapa de los vinos locales.

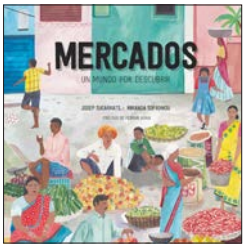
Título. *Break!*
Autora. Eric Ortuño
Editorial. Vilbo-Books
Lengua. Castellano/Inglés

At the end of 2021, the pastry chef Eric Ortuño, from L'Atelier (Barcelona), presented his first book. His sweet creations are already an object of pilgrimage and have received more than one award. The book is dedicated to a traditional specialty that Ortuño has managed to turn into a modern and original delicacy: tea pastries. In this work, he teaches in detail tecniques and recipes for haute patisserie. The introduction is by a great name in Spanish and international sweet cuisine: Paco Torreblanca.
A finales de 2021, el chef pastelero de L'Atelier (Barcelona) Eric Ortuño, presentó su primer libro. Sus creaciones dulces son ya objeto de peregrinación y han recibido más de un galardón. El libro está dedicado a una especialidad tradicional que Ortuño supo convertir en un bocado moderno y original: las pastas de té. En esta obra se enseña con detalle, técnicas y recetas de alta pastelería. El prólogo es de un gran nombre de la cocina dulce de España y el mundo: Paco Torreblanca.



Título. *Receta de confituras*
Autora. Georgina Regàs y Pere Castells
Editorial. Autoedición
Lengua. Libro de ilustraciones

Georgina Regás (founder of the Girona Jam Museum) and Pere Castells (research scientist on the relation between science and cooking) are the authors of this particular book dedicated to the world of jams. It is a collection of recipes, but without text. The explanation of the elaborations is done through the universal language of the illustrations, made by Lluïsa Jover, Roser Capdevila, Xavi Massaneda, Paco Mir, Mariona Omedes, Lluís Pascual i Perico Pastor. The book can therefore be understood by anyone from anywhere in the world, as well as by children who cannot read.
Georgina Regás (fundadora del Museo de la Confitura de Girona) y Pere Castells (científico investigador de la relación entre ciencia y cocina) son autores de este particular libro dedicado al mundo de las mermeladas. Se trata de una obra de recetas, pero sin texto. La explicación de las elaboraciones está hecha a través del lenguaje universal de las ilustraciones, realizadas por Lluïsa Jover, Roser Capdevila, Xavi Massaneda, Paco Mir, Mariona Omedes, Lluís Pascual y Perico Pastor. Por ello, el libro puede ser comprendido por cualquier persona de cualquier parte del mundo, así como por niños y niñas que no saben leer.



Título. *Mercados. Un mundo por descubrir*
Autora. Josep Sucarrat
Editorial. Flamboyant
Lengua. Castellano

The importance of markets is manyfold: they reinforce the social fabric, they help people to eat healthily, and they are also a sensory extravaganza of colours, flavours and aromas. The author of this illustrated album, with artwork by British artist Miranda Sofroniou, explains the story of markets, how they have evolved over the years and how they function in different cultures. The foreword is by world-famous chef Ferran Adrià, and it is a great book for the whole family to enjoy with the little ones in the house.
La importancia de los mercados es múltiple: refuerza el tejido social, ayuda a tener una alimentación saludable y, además, son un espectáculo sensorial de colores, sabores y aromas. El autor de este álbum ilustrado, con obras de la británica Miranda Sofroniou, explica la historia de los mercados, su evolución a lo largo de los años y cómo funcionan en diferentes culturas. El prólogo es del chef mundialmente famoso Ferran Adrià, y es un gran libro para disfrutar en familia con los pequeños y pequeñas de la casa.

Título. *Las deliciosas aventuras de los hermanos Roca*
Autora. Joan, Josep y Jordi Roca
Editorial. Destino
Lengua. Castellano

The Roca brothers invite us to take a journey through their history, memories and important stages of their career that led them to occupy the highest position in gastronomy. From these memories, culinary techniques and scientific data on the composition of food, as well as information on gastronomic tradition, are unravelled. The book is made up of illustrations (by Laufer) and texts, which arouse the curiosity of young and old alike, about the working of El Celler de Can Roca (three Michelin stars).
Los hermanos Roca invitan a recorrer su historia, recuerdos y las etapas relevantes de su trayectoria que los llevaron a ocupar el lugar más alto de la gastronomía. A partir de estas memorias, se desgranan técnicas culinarias y datos científicos sobre la composición de los alimentos, así como datos sobre la tradición gastronómica. La obra está compuesta por ilustraciones (de Laufer) y textos, que despiertan la curiosidad de grandes y pequeños, sobre el funcionamiento del Celler de Can Roca (3 estrellas Michelin).

Goodies for foodies

By Silvia Micolau

01—Acacia, a stainless steel honey spoon. Designed by Miriam Mirri for the Objets-Bijoux collection by Alessi. (eu.alessi.com)

02—Salt and pepper shakers for fans of the bricks building game. (The Lego Store)

03—Folding cup by Stojo made of food-grade silicone. Available in different colours, leak-proof and suitable for hot drinks. (huellaverde.es)

04—*La vinya de Joseph Beuys* by Jordi Boldú (Vibop). Plaquette number 16 of the Envinats collection. It invites us to discover or rediscover Beuys' work more closely linked to vines and wine, as part of his project Difesa della Natura. It is also intended as a possible answer to the question of whether he was the first artist to argue that winemaking could be a work of art or perhaps just another way of transforming love and time. (vibop.cat)

05—Tip, a box for handing over the bill and leaving a tip, created by Jaime Hayon altruistically for Aflote. An idea by Lluís Morón to help social integration and contribute to reducing environmental impact by recycling cork stoppers (in this case, some 340) which, from restaurants and wineries, are turned into signature objects and marketed with the aim of generating employment and economic resources for people in vulnerable situations. (aflote.org)

06—*La cocina situada* (GG). Personal dictionary for food sovereignity by Marina Monsonís, with illustrations by Carla Boserman. A unique look at cooking, its problems and the forgotten knowledge that provides resources and tools for reflection and action in the face of the complexities, debates and contradictions of the current food system. Entries on oil with soap recipe, "E" number on labels, eye for percent, placenta... concepts described in collaboration with expert voices (shepherdesses, agro-ecologists, anthropologists...) contributing to lay the fondations for a more coherent, honest, healthy and respectful diet. (editorialgg.com)

01—Acacia, cuchara para miel, de acero inoxidable. Un diseño de Miriam Mirri para la colección Objets-Bijoux de Alessi. (eu.alessi.com)

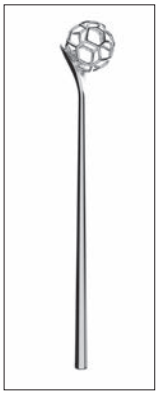
02—Salero y pimentero para fans del juego de construcción con bricks. (The Lego Store)

03—Vaso plegable de Stojo hecho con silicona de grado alimenticio. Disponible en varios colores, a prueba de fugas y apto para bebidas calientes. (huellaverde.es)

04—*La vinya de Joseph Beuys* de Jordi Boldú (Vibop). Plaquette número 16 de la colección Envinats. Invita a descubrir o redescubrir la obra de Beuys más vinculada a la viña y el vino, dentro de su proyecto Difesa della Natura. También quiere ser una posible respuesta a la pregunta de si fue el primer artista que defendió que la elaboración de un vino podía ser una obra de arte o quizá solo otro camino de transformación del amor y el tiempo. (vibop.cat)

05—Tip, caja para entregar la cuenta y dejar la propina, creada de forma altruista por Jaime Hayon para Aflote. Una idea de Lluís Morón para ayudar a la integración social y contribuir a reducir el impacto medioambiental mediante el reciclaje de tapones de corcho (en este caso, unos 340) que, procedentes de restaurantes y bodegas, se convierten en objetos de autor y se comercializan con el fin de generar empleo y recursos económicos para personas en situación de vulnerabilidad. (aflote.org)

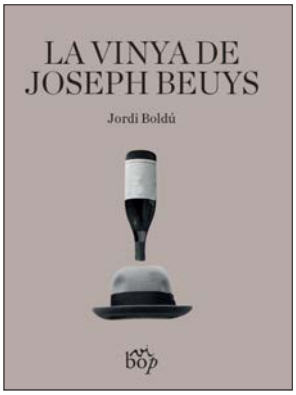
06—*La cocina situada* (GG). Personal diccionario para la soberanía alimentaria de Marina Monsonís, con ilustraciones de Carla Boserman. Una mirada singular hacia la cocina, sus problemas y los saberes olvidados que brinda recursos y herramientas para la reflexión y la acción ante las complejidades, debates y contradicciones del actual sistema alimentario. Entradas sobre el aceite con receta de jabón, número de «E» en las etiquetas, ojo por ciento, placenta… conceptos descritos en colaboración con voces expertas (pastoras, agroecólogas, antropólogas...) contribuyendo a asentar las bases para una alimentación más coherente, honesta, saludable y respetuosa. (editorialgg.com)



01

02

03



04

05

06

07

08

09

10

07—Como Dukkah by Soycomocomo. Crunchy mix of spices, seeds and organic nuts, toasted and ground (that's what *dukkah* means in Arabic) to season almost any dish or to eat with pita bread seasoned with olive oil, as they do in Egypt, where this recipe originates. (comodukkah.com)

08—Bag of 500 g of 100% natural, artisan potato crips by Corominas, which has been making them in Badalona since 1928. (patatescorominas.com)

09—Fontclara extra virgin olive oil, fine and fragrant, single variety of arbequina, fruit of centenary olive trees. Produced on Roland Zanotelli's estate, in the Baix Empordà. (fontclara.es)

10—Eat Your Soup is the project with which Sara, from Les Tres a la Cuina, and Yonah are committed to soup as a stand-alone dish. It offers delivery of an assortment of soups from all over the world to choose from, vacuum-packed in individual portions and frozen. (eatyoursoup.square.site)

07—Como Dukkah de Soycomocomo. Crujientes mezclas de especias, semillas y frutos secos ecológicos, tostados y molidos (que eso significa *dukkah* en árabe) para sazonar casi cualquier plato o consumir con pan de pita aliñado con aceite de oliva, como hacen en Egipto, de donde es originaria esta receta. (comodukkah.com)

08—Bolsa de 500 g de patatas fritas artesanas y 100% naturales de la casa Corominas, que lleva desde 1928 elaborándolas en Badalona. (patatescorominas.com)

09—Aceite de oliva virgen extra Fontclara, fino y fragante, monovarietal de arbequina, fruto de olivos centenarios. Producido en la finca de Roland Zanotelli, en el Baix Empordà. (fontclara.es)

10—Eat Your Soup es el proyecto con el que Sara, de Les Tres a la Cuina, y Yonah apuestan por la sopa como plato único. Ofrece *delivery* de un surtido de sopas de todo el mundo a elegir, envasadas al vacío en raciones individuales y congeladas. (eatyoursoup.square.site)

11—With Crossandra's homemade cannelloni, any day of the year can be a celebration. With or without bechamel sauce, in batter, gluten-free and lactose-free. The traditional ones, veggie, with fish seafood duck confit and, as a novelty, Vic sausage and black trumpets in a truffled bechamel sauce. (labotigadelscanelons.com)

12—*Disfrutar Vol. 1. Catálogo 2014-2017* (Abalon Books). Oriol Castro, Eduard Xatruch and Mateu Casañas present, with a foreword by their mentor Ferran Adrià and photographs by Francesc Guillamet, the history and gastronomic keys of their restaurant (2 Michellin stars and number 5 on The World's 50 Best Restaurants list) and a folder with more than 100 recipes of avant-garde cuisine. (store.cxcchefs.com)

13—Baba au Rhum dessert from Maison Marcel@ Mercat de Sant Feliu de Guíxols by Andrea Dopico (see Goodies for foodies #8) and Franck Wenz, her partner in the kitchen and in life. There are also available versions with Grand Marnier + cinnamon and ratafia. (maisonmarcel.eu)

14—Highly absorbable hydrolysed collagen supplement and organic Peruvian raw cocoa from Ancient+Brave, to be mixed with milk or a vegetable drink for a beauty and wellness ritual. (RS Barcelona)

15—*Sapiens del cacao y el chocolate*. This new volume of Bullipedia, following the Sapiens methodology created by Ferran Adrià and elBullifoundation, shows the journey of cocoa from its harvesting to the production of chocolate. It includes chapters on tasting and the bean to bar trend. (elbullistore.com)

16—Las Jellys are cocktails that you take in one bite. Halfway between a dessert and a shot, these espherifications explode in your mouth. Mojito, Piña Colada, Margarita and Sex on the Beach for the Caribe Mix pack; Alexander, Manhattan, Cosmopolitan and Moscow Mule for the Urban Nights pack. Available in boxes of 12. (lasjellys.com)

17—55% cocoa chocolate bar with caramelised cinnamon and salt from the Tradición 1770 collection by Xocolata Jolonch by Albert Adrià, who has three other lines for the Agramunt-based chocolate brand: Floral, Licores and Orígenes. (xocolatajolonch.com)

11—Con los canelones artesanos de Crossandra, cualquier día del año puede ser una fiesta. Con y sin bechamel, rebozados, sin gluten y sin lactosa. Los tradicionales, de verduras, pescado y marisco o confit de pato y, como novedad, rellenos de butifarra de Vic y trompetas negras con bechamel trufada. (labotigadelscanelons.com)

12—*Disfrutar Vol. 1. Catálogo 2014-2017* (Abalon Books). Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas presentan, con prólogo de su mentor Ferran Adrià y fotografías de Francesc Guillamet, la historia y claves gastronómicas de su restaurante (2 estrellas Michelin y nº 5 en la lista The World's 50 Best Restaurants) y un archivador con más de 100 recetas de cocina de vanguardia. (store.cxcchefs.com)

13—Postre Baba au Rhum de Maison Marcel@ Mercat de Sant Feliu de Guíxols by Andrea Dopico (ver Goodies for foodies #8) y Franck Wenz, su compañero de cocina y vida. También disponibles versiones con Grand Marnier + canela y ratafía. (maisonmarcel.eu)

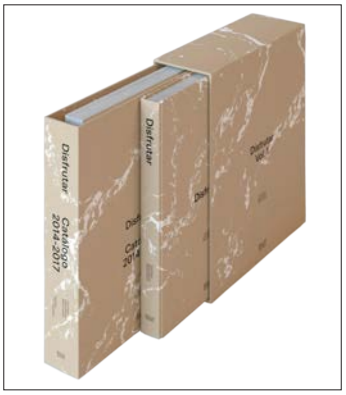
14—Suplemento de colágeno hidrolizado altamente absorbible y cacao crudo peruano ecológico de Ancient+Brave, para mezclar con leche o una bebida vegetal en un ritual de belleza y bienestar. (RS Barcelona)

15—*Sapiens del cacao y el chocolate*. En este nuevo tomo de la Bullipedia, siguiendo la metodología Sapiens creada por Ferran Adrià y elBullifoundation, se muestra el recorrido del cacao desde su recolección hasta la obtención de chocolate. Incluye capítulos sobre cata y la tendencia *bean to bar*. (elbullistore.com)

16—Las Jellys son cócteles de gelatina que se toman de un bocado. A medio camino entre un postre y un chupito, estas esferificaciones explotan en la boca. Mojito, Piña Colada, Margarita y Sex on the Beach para el pack Caribe Mix; Alexander, Manhattan, Cosmopolitan y Moscow Mule para el Urban Nights. A la venta en cajas de 12 unidades. (lasjellys.com)

17— Tableta de chocolate 55% cacao con canela caramelizada al punto de sal de la colección Tradición 1770 de Xocolata Jolonch by Albert Adrià, que firma, para la enseña chocolatera

11



12

13

14

15

16

17

18

19

18—3D printed bioplastic medallion with Petri dish for fermenting tempeh with body heat. The kit for sale also includes the spores (rhizopus), soy and cultivation instructions. (domingoclub.com)

19—*Cocina con aceites esenciales y hierbas aromáticas*, Mª Pilar Ibern (Amat Editorial). A vegetarian recipe book to learn how to cook with essential oils. The reader will discover not only the properties of each one, but also in what quantity or at what temperature they should be applied and which foods favour their dilution

de Agramunt, tres líneas más: Floral, Licores y Orígenes. (xocolatajolonch.com)

18— Medallón de bioplástico impreso en 3D con placa de Petri para fermentar tempeh con el calor corporal. El kit a la venta incluye, además, las esporas (rhizopus), la soja e instrucciones de cultivo. (domingoclub.com)

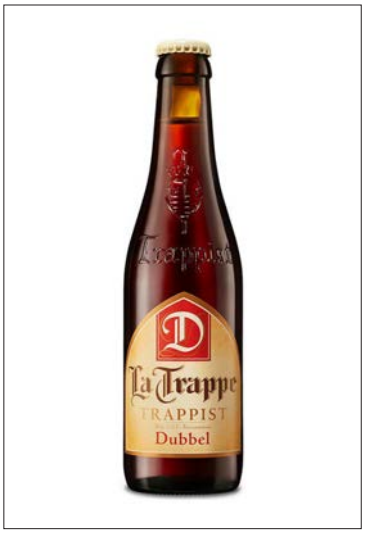
19—*Cocina con aceites esenciales y hierbas aromáticas*, Mª Pilar Ibern (Amat Editorial). Un

20

21

22

23



24

25

26

and allow us to obtain greater benefits from their consumption. (In bookshops)

20—*Rijksmuseum Cookbook*, Jonah Freud (Nai010). Fifty ingredients that define Dutch cuisine, illustrated with details of works from the Amsterdam art gallery, used in 130 recipes, traditional and modern, conceived by a team of chefs, including Jonnie Boer (De Librije). (Bookshop of the publishing house Terranova)

21—Sproud, a vegetable drink made from yellow pea protein. Its taste, they claim, is the closest to milk there is. Creamy, sweetened with agave syrup and low in sugar. Suitable for baristas, it is perfect for lattes and teas. (besproud.com)

22—The Flax & Kale Kombucola combines the probiotics of kombucha and the flavour of cola. With 75% less sugar and 60% fewer calories than soda, it aims to be a healthy alternative. (flaxandkale.com)

23—Seedlip Garden 108 (herbal), Grove 42 (citrus) and Spice 94 (aromatic). Distilled without alcohol, sugar or sweeteners according to the method and botanicals documented in John French's *The Art of Distillation*, published in 1651. Mocktails at seedlipdrinks.com. (amazon.es)

24—La Trappe Dubbel is a classic Trappist ale with a mahogany hue and intense barley and caramel flavours, with subtle sweet undertones of dates, honey and dried fruit. (hopt.es)

25—MAUS ®. Smooth ratafia (16% vol.) for drinking on the rocks. With limited edition labels made by artists whom they like. (Cuvée 3000 Bottleshop)

26—Jack Daniel's Tennessee Apple, Old No. 7 whiskey and green aple. Exceptionally smooth and refreshing when served with ice and tonic. (jackdaniels.com)

recetario de filiación vegetariana para aprender a cocinar con aceites esenciales. El lector descubrirá no solo las propiedades de cada uno, sino también en qué cantidad o a qué temperatura deben aplicarse y qué alimentos favorecen mejor su dilución y permiten que obtengamos mayores beneficios con su consumo. (En librerías)

20—*Rijksmuseum Cookbook,* Jonah Freud (Nai010). Cincuenta ingredientes que definen la cocina neerlandesa, ilustrados con detalles de obras pertenecientes a la pinacoteca de Amsterdam, usados en 130 recetas, tradicionales y modernas, concebidas por un equipo de chefs, entre ellos Jonnie Boer (De Librije). (Librería de la editorial Terranova)

21—Sproud, bebida vegetal de proteína de guisante amarillo. Su sabor, aseguran, es el más cercano a la leche que existe. Cremosa, endulzada con sirope de agave y baja en azúcar. Indicada para baristas, resulta perfecta para lattes y tés. (besproud.com)

22—La Kombucola de Flax & Kale aúna los probióticos de la kombucha y el sabor de la cola. Con un 75% menos de azúcar y un 60% menos de calorías que el refresco, quiere ser una alternativa saludable. (flaxandkale.com)

23—Seedlip Garden 108 (herbal), Grove 42 (cítrico) y Spice 94 (aromático). Destilados sin alcohol, azúcar ni edulcorantes según el método y los botánicos documentados en *The Art of Distillation* de John French, publicado en 1651. *Mocktails* en seedlipdrinks.com. (amazon.es)

24—La Trappe Dubbel es una cerveza trapense clásica de tono caoba y sabor intenso a cebada y caramelo, con sutiles matices dulces de dátiles, miel y frutas deshidratadas. (hopt.es)

25—MAUS®. Ratafía suave (16% vol.) para beber *on the rocks*. Con etiquetas de edición limitada realizadas por artistas que les gustan. (Cuvée 3000 Bottleshop)

26—Jack Daniel's Tennessee Apple, whiskey Old nº 7 y manzana verde. Excepcionalmente suave y refrescante si servido con hielo y tónica. (jackdaniels.com)

Socialité

By El guardián de los sabores

What's been happening in Barcelona over the last few months? Miguel Balcells, AKA the guardian of flavours, gives us a summary of the highlights.

01. We welcome the SAONA family, who come to Barcelona to share their love for the Mediterranean, keeping the essence of the first family restaurant that was born in a small venue in the heart of the city of Valencia.
02. The genuine Neapolitan pizza comes to the city thanks to GROSSO, the Spanish chain of artisan pizzerias with restaurants in Madrid, Valencia and Zaragoza.
03. The centenary MESTRES winery opens its doors to chefs and representatives of the restaurant world to see its facilities and taste wines and cavas.
04. We say goodbye to Marina, who after years at CA L'ESTANY turns off the cookers that have made us enjoy her style of cooking so much.
05. SPOONIK is a concept that will always be alive, and in the emblematic premises in Lesseps we say goodbye to a period of haute cuisine and originality that have shaken the foundations of Catalan gastronomy. Good luck to Jon and Jaime in their next projects.
06. Street food with quality produce and craft beer. This is the new proposal that has arrived in Barcelona thanks to CHIVUO's at LA CITI restaurant.
07. Oh, how we missed the face-to-face events! TAST DE LA RAMBLA was back, a fun tour of the best traditional and signature cuisine in Barcelona.
08. LA DONZELLA DE LA COSTA has become a gastronomic reference in fish and rice dishes. Chef Jordi Armada presented this season's new dishes at an event for the press and influencers.
09. Dabiz Muñoz finally has arrived in Barcelona. The award-winning Spanish chef opens GoXO, a street food and take away proposal at the Hotel NH Constanza.
10. Alvaro Garcés swaps Barcelona for Madrid and opened DON DIMAS with Jose Carlos Fuentes.
11. The FÓRUM GASTRONÓMICO once again brings together the whole family of the catering sector. Producers, distributors, chefs and press come together in an event that gets bigger every year.
12. The chef's dinner is a private event where the city's

¿Qué ha sucedido en Barcelona durante los últimos meses? Miguel Balcells, AKA El guardián de los sabores, nos hace un resumen de lo más destacado.

01. Damos la bienvenida a la familia SAONA, que llega a Barcelona para compartir su amor por el Mediterráneo, manteniendo la esencia del primer restaurante familiar que nació en un pequeño local en el corazón de Valencia.
02. La auténtica pizza napolitana llega a la ciudad de la mano de GROSSO, la cadena española de pizzerías artesanales con restaurantes en Madrid, Valencia y Zaragoza.
03. La centenaria bodega MESTRES abre sus puertas a chefs y representantes del mundo de la restauración para ver sus instalaciones y probar vinos y cavas.
04. Nos despedimos de Marina, que tras años en CA L'ESTANY, apaga los fogones que tanto nos han hecho disfrutar de su estilo de cocina.
05. SPOONIK es un concepto que siempre estará vivo, y en el emblemático local de Lesseps nos despedimos de una etapa de alta gastronomía y originalidad que ha sacudido los cimientos de la gastronomía catalana. Suerte a Jon y Jaime en sus próximos proyectos.
06. Comida callejera con producto de calidad y cerveza artesanal. Esta es la nueva propuesta que ha llegado a Barcelona de la mano de CHIVUO's en el restaurante LA CITI.
07. ¡Cómo echábamos de menos los eventos presenciales! Volvió el TAST A LA RAMBLA, un recorrido lúdico por las mejores cocinas tradicionales y de autor de Barcelona.
08. La DONZELLA DE LA COSTA se ha convertido en un referente gastronómico en pescados y arroces. El chef Jordi Armada nos presentó las novedades de esta temporada en un evento para prensa e influencers.
09. Dabiz Muñoz por fin ha llegado a Barcelona. El laureado chef español abrió GoXO, una propuesta de comida callejera y para llevar en el Hotel NH Constanza.
10. Álvaro Garcés cambia Barcelona por Madrid e inaugura DON DIMAS junto a José Carlos Fuentes.
11. El FÓRUM GASTRONÓMICO vuelve

01

02

03

04

05

06

07

08

09a

09b

10

11

chefs get together to share experiences and enjoy a night to themselves. On this occasion, Héctor Suárez was the host opening the doors of SHÔKO to everyone else.
13. Lunch with Pere Chia, Jaume Urgellés and Antonio Ruiz, representatives of the Catering Guild and the Association of Chefs and Confectioners of Barcelona.
14. Presentation of the book *Cuinar per a la família*, by NANDU JUBANY, in which he compiles the recipes he made at home during the lockdown.
15. The famous BILLECART-SALMON champagne cellar presents its products with the helps of XAVIER PELLICER.
16. The biggest panetone of this Christmas was found at GELATERIA DA GALLO, an ice cream and pastry shop dedicated to the Sicilian tradition, completely handmade and with 100% natural ingredients.
17. Inauguration of the restaurant DOS BESOS of the BELBO COLLECTION group, a unique space designed for gastronomic enjoyment and fine partying.
18. Antonio Sáez, former chef of the Hotel Arts, surprises us with a new proposal in Barcelona, XUBA, a Mexican taqueria with a signature touch.
19. The BONANOVA restaurant is a classic in Barcelona. No matter how many openings and new things we find, let's not forget the classics that day after day do things very well with a first class product.
20. SUPRA opens in Barcelona, a proposal that presents Georgian food by chef Davit Narimanishvili. At Supra you'll find more than just food, where music and traditional dances liven up the evening.
21. Grupo Isabella's opens a new restaurant in Barcelona, GALA, a different, lively concept with very good produce.
22. In a beautiful flat in Eixample, we find JOK, a new proposal for quality Catalan cuisine and cocktails.
23. MAMUT BEACH CLUB restaurant opens in Gavá de Mar, a wild proposal.

a congregar a toda la familia del sector de la restauración. Productores, distribuidores, chefs y prensa se unen en un evento que año tras año es más grande.
12. La cena de chefs es un evento privado donde los chefs de la ciudad se reúnen para compartir experiencias y disfrutar de una noche para ellos. En esta ocasión, Héctor Suárez fue el anfitrión abriendo las puertas de SHÔKO a todos los demás.
13. Comida con Pere Chia, Jaume Urgellés y Antonio Ruiz, representantes del Gremio de Restauración y de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Barcelona.
14. Presentación del libro *Cuinar per a la família,* de NANDU JUBANY, donde recoge recetas que hizo en casa durante el confinamiento.
15. La famosa bodega de Champagne BILLECART-SALMON presenta sus productos de la mano de XAVIER PELLICER.
16. El panettone más grande de estas Navidades fue en la GELATERIA DA GALLO, heladería y pastelería dedicada a la tradición siciliana, de elaboración totalmente artesanal e ingredientes 100% naturales.
17. Inauguración del restaurante DOS BESOS del Grupo BELBO COLLECTION, un espacio único diseñado para el disfrute gastronómico y la jarana fina.
18. Antonio Sáez, antiguo chef del Hotel Arts, nos sorprende con una nueva propuesta en Barcelona, XUBA, una taquería mexicana con un toque de autor.
19. El restaurante BONANOVA es un clásico en Barcelona. Por muchas aperturas y novedades que encontremos, no olvidemos a los clásicos que día tras día hacen las cosas muy bien con un producto de primera.
20. Abre SUPRA en Barcelona, una propuesta de comida georgiana de la mano del chef Davit Narimanishvili. En Supra encontrarás más que comida, donde música y bailes tradicionales amenizan la velada.
21. Grupo Isabella's abre un nuevo restaurante en Barcelona, GALA, un concepto diferente, alegre y con muy buen producto.
22. En un precioso piso del Eixample encontramos JOK, una nueva propuesta de cocina catalana de calidad y coctelería.
23. En Gavá de Mar abre el restaurante MAMUT BEACH CLUB, una propuesta de lo más salvaje.

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

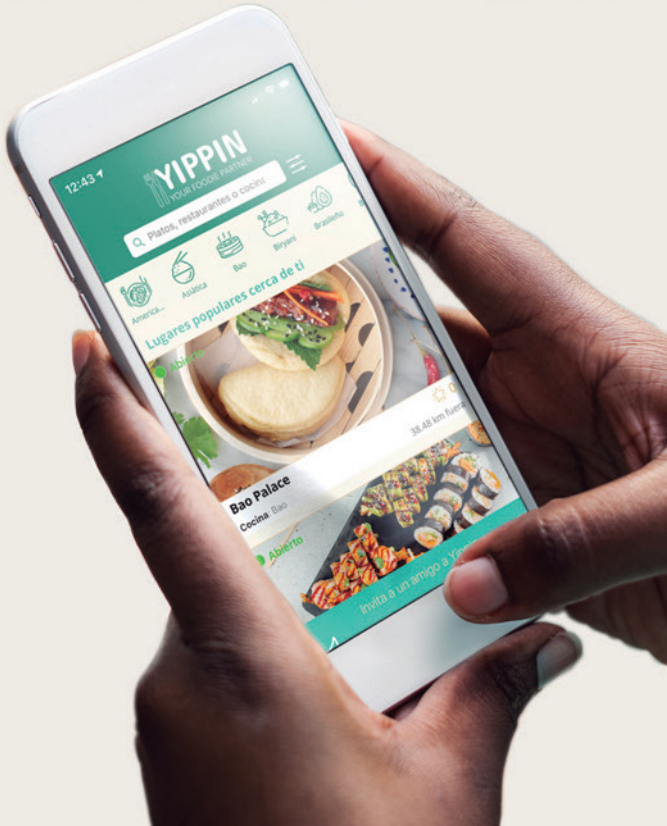
Carme Ruscalleda — EXPO Metamorfosi: Tatiana Blanqué, CASA SEAT — Fotografia: Ernest Brugué

¡APÚNTATE A LA REVOLUCIÓN YIPPIN!

Este año se estrena YIPPIN en Barcelona, una nueva app diseñada para ayudar al crecimiento de los restaurantes y mejorar las opciones de los usuarios.

Una app ética que promueve la digitalización, la sostenibilidad y que conecta a los negocios con sus clientes. Sin intermediaros. Permitiendo promociones a la carta y con comisiones mucho más bajas.

Sus usuarios además tendrán en sus manos una herramienta "todo en uno" que permite elegir restaurante por distintos criterios, ordenar pedidos a casa con seguimiento online, hacer reservas, pedir las consumiciones desde la mesa del local o compartir promociones con sus amigos.



RECETA ORIGINAL DE 1876

100% INGREDIENTES NATURALES. SIN SULFITOS AÑADIDOS, NI ADITIVOS, NI CONSERVANTES

18 76
ESTRELLA
DAMM

Estrella Damm recomienda el consumo responsable. 5,4º