

TimeOut

BARCELONA



Marta Rojals,
l'estoig ideal,
festivals que
en fan 30... i
seccions que
no t'esperes

#517

6 - 12
DE SETEMBRE
2013



**Els 10 millors
plats de BCN
i els restaurants
on podràs
tastar-los**

Consulta la
lista dels 50 millors
restaurants
de Barcelona a
timeout.cat

2,75€

TE'L PODEM
REGALAR GRÀCIES
ALS NOSTRES
ANUNCIANTS

Les joies dels xefs

Com diu l'acudit: potser vols menjar-te el món, però vigila com el digereixes. Nosaltres comencem la temporada amb ganes de fer-ho, però amb garanties. I perquè us mengueu Barcelona, acabem d'enllestir a la web *La llista: menjar*. Són els 50 millors restaurants de la ciutat tastats, avaluats i explicats. Ja sabeu que ens agrada aprofundir: en aquest reportatge hem demanat als cuiners de les deu primeres adreces que triïn un plat: el millor del millor!

Per Ricard Martín Fotografia Iván Moreno

La Balmesina



← Els fogons més calents!

Hem triat els 50 millors restaurants de Barcelona:
timeout.cat/50-millors-restaurants-barcelona

Agut

Potser us semblarà una tria humil, però l'Agut simbolitza el fet gurmètic en l'esfera quotidiana, una continuació impecable de la cuina de fonda al segle XXI sense desvirtuar-la. En Jordi Castellví, el propietari, tria un plat que hauria complagut el seu avi, que hi va començar a treballar el 1924: un arròs amb calamars i mandonguilles molt saborós, amb el gra solt a l'estil de l'arròs a la cassola, i calamars frescos acompanyats amb mandonguilles de porc i vedella i un bocí de botifarra negra. "Fem paella, però aquest mar i muntanya és una combinació un xic diferent i que agrada molt, un plat estrella".

→ Preu mitjà carta: 35-45 €.
Gignés, 16. T. 93 315 17 09.



Lasarte

De tot el repertori del Lasarte -l'únic tres estrelles Michelin de Barcelona, comandat per Paolo Casagrande- el Martí Berasategui escull la gamba vermella. "Perquè és un exemple perfecte de la filosofia de la meua cuina aplicada al producte català", diu. En molts dels plats d'enunciació llargs i amb paràfrasis, però en el seu cas la gramàtica correspon a una obra d'art comestible, nines russes amb assemblatges de sabors de complexitat barroca. La gamba neda sobre un fons marí de fonoll i maionesa de corall al carpaccio de wagyu, amanida iodada, extracte d'estragó i eriçó. El sabor és indescriptible: cal tastar-lo.

→ Preu mitjà carta: 200 €.
Mallorca, 239. T. 93 445 32 42.



Can Boneta

A part d'ofèrir cada dia un dels millors menús de migdia que es fan i es desfan a la catalana terra, la carta de Can Boneta va plena de plats hereus de la cuina catalana, sí, però també de la tradició francesa. I això significa potència, excel·lència i molta feina: en Joan Boneta destaca que un plat com l'espàtlla de xai desossada amb salsa de porto i pastís Tatin de poma "no es fa al buit sinó amb tres hores de cocció lenta". Confitat amb oli, herbes i all, reposa en un complex i consistent fons de salsa de carn i té l'afegit del pastís Tatin. És un brutal plat de la vella escola que sobrepassa per molt els nimis 13,90 euros del seu preu.

→ Preu mitjà carta: 30-35 €.
Balmes, 139. T. 93 218 31 93.



Tickets

Al Tickets la vida és tapa. I després de tota una vida dedicat a les racions -des del 2004 a l'Inopia, embró del gegant d'ara-, l'Albert Adrià us recomana que tasteu els seus musclos thai. "He fet els musclos de totes les maneres possibles, i he esgotat les salses espanyoles", riu. Fets al vapor, l'enèsima pirueta és a la salsa: en lloc d'herbes, porta aigua d'herbes -com aigua d'allàbrega thai-, una mica de pasta de curri verd amb base d'enciam, queilir i gatanga (una arrel de la família del gingebre) i la seva aigua. "Em venia de gust fer una versió neta i polida dels musclos a la marinera". Estèticament preciós, electrifica la gola.
→ Preu mitjà carta: 60-80 €.
Parral·lel, 164. T. 93 292 42 52.



Gresca

Es un lloc comú deixar anar la injustícia que el Gresca segueixi sense Michelin, però no per tòpic deixa de ser cert. Plats com el colomí amb gingebre –al quadre d'honor gastrobarceloní– "ja no toca que surtin a la foto", diu en Rafa Peña. I ha triat un plat, el curri de carbassó amb escamarlans, "que té l'estil de la casa: fresc, aromàtic, fusiona productes de temporada i té sentit fins que s'acaba l'estiu". Un curri nominal, perquè la base és un caldo de caps d'escamarlans amb coriandre i cítrics, on després es cou la flor de carbassó en cru amb els escamarlans a sobre. Delícia tàbia i estiuenca. → Preu mitjà carta: 40-60 €. Provença, 230. T. 93 451 61 93.



Enoteca

Hi ha tantes categories Michelin com restaurants. L'Enoteca de Paco Pérez juga en la de la màgia. Un exemple tremend és el plat que ha seleccionat: l'espardenya nua en fricandó. Un "mari muntanya heavy metal", diu, on l'extrema complexitat envia els sabors a l'estratosfera. Mireu: fan un fricandó tradicional –moixemons– amb la pell de l'espardenya (només de Roses!). Abans han fet la cocció de l'espardenya amb un guisat de tendons de vedella, i ho acaben amb un aire de picada. La despulla de vedella aporta la textura del col·lagen de la llata clàssica. I l'espardenya esdevé mig bovina! → Preu mitjà carta: 220 €. Marina, 19-21 (Hotel Arts). T. 93 483 81 08.



Disfrutar

"La nostra filosofia de cuina passa pels sabors purs i reconeixibles. Ens agrada crear i provocar, però sempre cercant una experiència agradable", explica l'Eduard Xatruch, un dels caps de cuina de la tricefàlia del Disfrutar. El nigiri de Gilda clava aquesta definició: una oliva cruixent perfora i líquida per dins, farcida de suc d'oliva i piparra, i coronada per una arxava amb la llavor del bibo. Va acompanyat amb pa torrat amb oli d'oliva i un glaçó de gel amb vermut per refrescar. "És la nostra versió concentrada de l'aperitiu. La clau de la nostra cuina és l'amelament en el territori", resumeix Xatruch.

→ Preu mitjà carta: 100-120 €.
Villarroel, 163.
T. 93 348 68 96.



Pakta

El concepte de base del Pakta "és la cuina nikkei que visita a Barcelona", explica l'Albert Adrià: "Per què no fer un cebiche d'ametlles? Un plat que sent totalment un cebiche no deixa de ser un ajo blanco". La recepta fa honor a la línia d'elegància i subtilitat que el va fer mereixedor de la Michelin -l'únic nikkei de Barcelona amb aquest honor- el 2014. Som davant un cebiche tradicional de corbina, que porta llet d'ametlla afegida a la llet de tigre, i en què el blat de moro peruà, el chòcio, se substitueix per ametlles tendres. Com deia: elegant, subtil i sorprenent. Màgia sense jocs de mans.

→ Preu mitjà carta: 120-150 €.
Lleida, 5. T. 93 624 01 77.



Alkimia

En Jordi Vilà, cuiner fonamental en la urbanització de la cuina de territori, explica que "a l'Alkimia l'objectiu principal és seguir modernitzant la cuina catalana. I el principal repte és que la gent l'assimili a una cosa més lleugera però sense perdre gens de sabor". Se sent orgullós d'un nou plat: uns calamarsos farcits, l'encuniat amaga uns calamarsos marcats en planxa i cuits dins del seu suc; i en lloc del succulent -i un pèl indigest- farcit de carn i ceba i oïdó, porta les patates amb carbassó, aníbars, gingebre, fet d'ametlla i salsa de pebrot i llimona. La cuina catalana necessita lleugeresa. I picant!

→ Preu mitjà carta: 100-150 €.
Ronda de Sant Antoni, 41.
T. 93 207 61 15.



Can Ros

A Can Ros són coneguts pels seus amosos (valgui l'al·literació). Però com diuen els Stones, *it's the singer, not the song*. En aquesta taverna catalana del segle XXI no és el gra, sinó el punt de cocció. En Jordi Ballester té la mà trencada en la creació de mars i muntanyes. Un magnífic exemple és el calamar amb cansalada cuita a baixa temperatura i mongetes de Santa Pau: la suavitat d'un procés de cocció llarg i suau deixa com la seda un calamar de la llotja -ells són un dels pocs restaurants que de veritat s'aprovisionen cada dia a la llotja de Barcelona- que neda en una potent reducció de carn.

→ Preu mitjà carta: 25-35 €.
Almirall Abada, 7.
T. 93 221 50 49.