



Castro, Xatruch y Casañas

Castro, Xatruch y Casañas vienen a ser como Quintero, León y Quiroga. No componen canciones gloriosas, pero sí interactúan (qué palabra más fea) en fogones y hornos, logrando creaciones extraordinarias. Fueron jefes de cocina de elBulli, allá en Cala Montjoy, durante suficientes años como para hacer de la destreza y la imaginación una constante. Fueron años que han creado nostalgia en una clientela fiel y poliédrica, aquella que peregrinaba a Rosas, Gerona, en busca del único dios verdadero de la cocina de hoy, Adrià, actualmente liado con su Fundación y sus cosas. El trío de ases abrió hace algún verano un atractivo e interesante restaurante en Cadaqués, población felizmente aislada de la barbarie que ha acabado con buena parte de la Costa Brava, en parte, gracias a no haber construido una mejor carretera de acceso. Recuerdo haberlo visitado con agrado hará un par de años, al poco de abrir, y de llevarme un gratisísimo sabor en paladar y bolsillo. Aquello se llamaba Compartir, y su carta propiciaba compartir platos, efectivamente, entre los comensales. Platos muy bien hechos. Ahora, los tres mosqueteros han abierto en Barcelona el revés de esa idea: Disfrutar apuesta claramente por el onanismo, la individualidad, el plato sin porciones, el bocado único. Con la técnica desarrollada en

los años dorados de elBulli, Castro, Xatruch y Casañas han exprimido el talento, la originalidad, la imaginación y la química para que ningún partidario de la cocina más innovadora se sienta náufrago. Pero tampoco se asuste aquel que crea que va a comer espuma y solo espuma: sobre la cocina de vanguardia pesa la losa del daño hecho por algunos cuentistas y aficionados que empaquetaron aire y llegaron a la simple caricatura. En

virtud de ellos, son muchos los que huyen injustamente de refectorios creativos donde, está claro, no se espera a nadie para comer todos los días, pero sí para entretenerse y asombrarse. O sea, para disfrutar. Eso, lo afirmo categóricamente, se consigue en este local de la calle Villarroel del que lo único que no me convence es la decoración de su sala principal. Los tres reyes magos han propuesto algo más: una barra larga de entrada donde uno pueda probar cualquiera de los platos de los menús degustación y a precios bastante razonables. El puyazo, por demás, no es excesivo. Comer una larga serie de pequeños platos oscila entre los dos precios de las dos ofertas completas: 65 y 95

euros. Razonable si se valora el trabajo de una cocina integrada por veinte personas y un servicio general ágil e incansable.

Me sorprendió alternar lazos crujientes de boniato y fina lámina de pantera ibérica con unas remolachas salidas de la tierra que no eran sino bolas de espuma liofilizada. Me aturdió el polvorón de tomate con caviar de aceite, la yema de huevo en tempura con deliciosa gelatina de setas, el aspecto de los macarrones carbonara con beicon, que no probé por razones obvias, la vieira con crema de tuétano, la sardina (creo que era sardina) con *papada* y las láminas de *wagyu* con *royale* de tuétano y algo más que no recuerdo. Me dejó el relato de varios platos más y constato que el menú es largo y saciante, amén de salpicado de contrastes imaginativos y sabores muy atrevidos.

Castro, Xatruch y Casañas han rizado el rizo. Y han conseguido crear un espacio gastronómico donde no se le perdona la vida a la gente, donde

Disfrutar. Eso, lo afirmo categóricamente, se consigue en este local de la calle Villarroel, en Barcelona

uno no va a ser examinado ni a poner cara de papanatas y donde la diversión está garantizada. Es más que probable que acabes pidiendo la hora al árbitro, ya que el menú más largo son veinte platos (alguno de un solo bocado) y cuatro postres, pero tienes la opción de configurarte tu propio menú tanto en barra como en mesa.

Hacia tiempo que no 'disfrutaba' tanto con la alta cocina de vanguardia (entre otras cosas por algún chasco frustrante), por lo que les deseo a los tres artistas tanto éxito como gusto han tenido en apostar sus ahorros en este proyecto. ■

www.xlsemanal.com/herrera
carlos@carlos Herrera.net/www.carlos Herrera.com