

LA CIUTAT DESPLEGA ESTOVALLES

# Els excaps d'El Bulli mosseguen Barcelona

► Castro, Xatruch i Casañas obren al desembre davant el mercat del Ninot



ALVARO MONGE

► Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, ahir, en un taller gastronòmic de Sants. A sota, un dels dissenys d'El Equipo Creativo.

PAU ARENÓS  
BARCELONA

La hostaleria barcelonina deixa anar més suor que una sala de spinning. Aquesta tardor la floració de bolets és espectacular, així com la de restaurants. Una de les estrenes sonades serà la de l'establiment d'Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, els tres excaps d'El Bulli, que des de l'abril del 2012 practiquen les seves bones arts a Compartir, a Cadaqués.

Recórrer aquests 169 quilòmetres ha estat difícil: han trigat més

de dos anys. No és que s'hagin desplaçat a peu, és que han volgut estar segurs de caminar amb fermesa a la metròpolis. Tots tres parlen amb una sola veu: «Cadaqués hem après a volar. Abans d'aventurar-nos aquí, ha sigut necessari consolidar allò». L'esperit vacacional, els arrossos assolellats i les tapes amb voltatge de Cadaqués aconseguiran a la ciutat una complexitat més gran.

Volen fugir de termes altisonants i dissuasoris. ¿Alta cuina, avantguarda, creativitats? Serà tot això però amb l'adequat relax, sense espantar el personal, buscant el gaudi i a



un preu mediat. «Ho ajustarem tant com puguem». Entre 45 i 80 euros, entre servir 11 platets o 30!

Tot i els currículums de general arriben amb la modèstia del caporal: «Som conscients del nivell brutal de Barcelona». En obres, el local ocupa els baixos del número 163 del carrer de Villarroel, veí del mercat del Ninot, d'on (també) pensen proveir-se. Confien a inaugurar al desembre: obrers, empenyin.

Són dues plantes: 385 metres quadrats amb dues sales per a 70 persones; i 200 més per a lavabos i magatzems. La decoració, disseny d'El Equipo Creativo, *escumeja*: barreja el Mediterrani, Barcelona, Miró, la ceràmica, aquella iconografia de colors fragmentats i vius. Encara no és possible revelar el nom per un assumpte de permisos.

«L'oferta serà menú degustació a la carta». ¿I què volen dir? Que el client pot picar tant com li doni la gana, però que si transiten pels 11 apartats l'experiència obtindrà sentit ple. Començar per un còctel (granissat de rom amb fruita de la passió i cafè) i acabar amb un *snack* dolç (mandarina gelada), dos cops que uneixen principi-final.

«Som conscients del nivell brutal de Barcelona», diuen amb modèstia els tres cuiners

Entrar al taller del barri de Sants on Castro-Xatruch-Casañas planifiquen és veure la taula de Patton abans del desembarcament de Normandia: estenen la vaixela que faran servir i les coses amb què l'ompliran. I a les parets, les fotos dels 65 plats, el sashimi de verdures, el *sam* de rap a la romana, els macarrons a la carbonara fets al moment...

ALTRES BONES OBERTURES / El gurmet de tardor i ansiós haurà de planificar la seva agenda com si fos la d'un director general. Albert Adrià (Tickets), el noi de l'Hospitalet, acaba d'obrir el mexicà Hoja Santa (veí de la taqueria Niño Viejo). Artur Martínez (Caprixx), el noi de Terrassa, Matis Bar. Victor Quintillà (Lluerna), el noi de Santa Coloma, Bitxarracu. Paco Pérez (Miramar), el noi de Llançà, Double (als baixos de L'Eggs). I cap a finals d'octubre, Àngel León (Aponiente), el noi d'El Puerto de Santa María, tindrà filat un bistro mariner a l'Hotel Mandarin. Tots llueixen estrelles, i altres cossos celestes. =



1 ANY FENT RODAR  
EL BORN CC

GRÀCIES!

elborncentrecultural.cat