

Los exjefes de cocina de El Bulli abrirán su restaurante en diciembre frente al Ninot

Llegan los cracks



ALEX GARCIA



MARC ARIAS



DAVID AIRÓS



MARC ARIAS



MARC ARIAS

Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas en el local que albergará el nuevo restaurante.

CRISTINA JOLNCH
Barcelona

Con modestia y la discreción de siempre. Así hablan Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, exjefes de cocina de El Bulli, del proyecto del nuevo restaurante en el número 163 de la calle Villarroel —justo enfrente del mercado del Ninot—, que abrirán el próximo diciembre. Es, por fin, el esperado desembarco del trio de cracks de la cocina en Barcelona. Dos años después de que abrieran juntos el restaurante Compartir, en Cadaqués, que desde el primer momento se plantearon como una propuesta de cocina sin excesivas sofisticaciones, lo que ahora se llevan entre manos es otra cosa. “No será otro Compartir”, advierte Oriol Castro. Para crearle basta con echar un vistazo al local que han alquilado en Sants a un colega cocinero, donde trabajan con las paredes cubiertas con fotos de platos sobre los que experimentan, con numerosas muestras de vajillas o esquemas de composición de menús, para intuir que lo que preparan es ambicioso. Ellos tratan de quitar trascendencia al asunto. Su idea, insisten, es abrir un restaurante donde la gente disfrute. “Queremos gustar y que vuelvan. Y para nada aturdir con una propuesta muy extensa, sino que la gente se divierta y coma lo que quiera, sin necesidad de pasar tres horas sentado a la mesa si no es lo que le apetece. Queremos jugar con el contraste de sabores”. Por unos 45 euros se podrá comer un menú considerable (unas once elaboraciones). Y el más extenso (unas 30) rondará los 90. Se cansarán de escuchar a

quienes sentencien que El Bulli vuelve. Ellos lo desmienten antes de empezar. “El Bulli —dice Oriol Castro— fue algo mágico e irrepetible. Lo nuestro es un restaurante en el que trataremos de cocinar lo mejor posible y por supuesto en el que aportaremos el bagaje de lo que allí hicimos, pero no trabajaremos con un espacio de creatividad como hacíamos allí”, afirma Xatruch. Para explicar el proyecto, los chefs muestran las fotos en los que han dividido los platos en apartados: el propio comensal podrá componer un menú a su gusto, alargándolo por delante,

LOS PLATOS

Snacks fríos y calientes, entrantes, moluscos, pescados, carne y dulces

INTERIORISMO

La cerámica es el hilo conductor de la decoración, inspirada en el Mediterráneo

con los snacks, o por detrás, o simplemente elegir sólo algún plato. Habrá cóctel de bienvenida, snacks fríos, snacks calientes, entrantes fríos y calientes, un apartado de moluscos, uno de pescados, de carnes, de postres y de snacks dulces. Habrá platos para compartir y otros para degustar individualmente. Y, sobre todo, una forma de plantear la propuesta que resulte muy clara y que sea orientativa para que a la hora de elegir el comensal sepa lo que combina mejor. Pequeños snacks como el bo-

cadillo de merengue con brandada, el mató helado salado de almendra con trufa o los espaguetis crujientes de panceta; cócteles como la infusión de rosas con frambuesa; platos de los macarrones de jamón (elaborados con una gelatina caliente de carbonara) o postres como el padrón de chocolate... son algunos de los enunciados que asoman entre los apuntes en los que trabajan estos días.

Los tres cocineros comparten el diseño de los menús con el control de la obra para remodelar el enorme local (de momento habilitarán cerca de 600 m², distribuidos en dos plantas). El interiorismo lo han confiado a Equipo Creativo, autores del interior del Tickets. En esta ocasión el mensaje era clarísimo: Castro, Xatruch y Casañas han apostado por el concepto de mediterraneidad, que tendrá su máximo reflejo en el comedor blanco, separado por un cristal de una amplia terraza que da al interior de manzana, de paredes blancas enlucadas que recuerdan a Cadaqués o a las construcciones ibicencas. La cerámica es el hilo conductor en la decoración. Y en la entrada, una estructura metálica, propia de los mercados, será el guiño al vecino Ninot. Un espacio en la entrada para comer, una zona de cocinas con celosías de alfarería, cerámicas azules en la escalera que baja a los baños que evocan el mar.

Mediterraneidad en cada rincón y, en la mesa, cocina de proximidad y de lejanía. Alta cocina sin fronteras y productos de cualquier lugar. Platos creativos que seguramente los situarán en el foco de atención y atraerán a Barcelona a gastrónomos de todo el mundo. La magia continúa. ●