



Crema de vainilla, tejas y granizado de café con plátano caramelizado.

Postres de otra dimensión



Un dulce equipo

Jordi Butrón (izquierda), cocinero, Guillem Vicente, maitre (centro) y Xano Sagner (derecha), cocinero, son los socios fundadores de Espai Sucre.
Info: 93-268-16-30 / www.espaisucre.com

¿Qué tal empezar la cena con una sopa de lichi, apio, manzana y eucaliptus, continuarla con un bizcocho de fram-buesas, vinagre, sorbete de kéfir y melocotón, y rematarla con un chocolate con especias? Esto es uno de los dos menús que proponen en Espai Sucre, un restaurante con vocación de laboratorio que traspasa con exceso de velocidad los límites del postre tradicional. Para estos demiurgos de los sabores y las texturas, reinterpretar el uso de los ingredientes clásicos es la fórmula para avanzar en un campo donde aún queda mucho por descubrir. He aquí otro par de ejemplos de esta temporada: leche picante con cítricos y rúcula, y pastel de queso manchego con piña y tomillo. Después de esto, ¿a quién le apetece el flan

con nata, el músico o los bombones de licor? Ante tanto derroche de imaginación, una sólo puede preguntarse si la clientela está preparada para este festín de colores y formas. Para Jordi Butrón, el *alma mater* de este local consagrado a la quintaesencia de la repostería, es significativo que un restaurante nocturno en el que la carta tradicional es lo anecdótico y el plato fuerte la degustación de postres, esté casi siempre hasta la bandera. Durante el día, Espai Sucre es una escuela de pastelería, que bajo la batuta del propio Butrón, ofrece cursos de formación continuada y monográficos para profesionales y aficionados. Aunque a nadie le amarga un dulce, sepa que una visita al templo del azúcar tendrá efectos secundarios para su bolsillo. >k