

Espai Sucre

Barcelona. Princesa, 53. Tel.: 932 681 630.

Descanso semanal: todos los mediodías y lunes y domingo.

Tarjetas de crédito: Amex, Diners, Master, Visa.

Lo mejor de la carta: crema de naranja con helado de cebolla y arbequinas (950 pts.); navajas con verduras, vinagre y jengibre (1.800); bacalao ahumado con ciruelas, sopa de espárragos y menta (1.650); pescado con *suquet* de cigalas y patatas (1.850); lentejas estofadas con *foie gras* a la plancha (1.700); papada confitada con puré de manzana y rúcula (1.350); menú tres platos (3.500); menú cinco platos (5.300).

Jordi Butrón milita en las filas de la cocina de vanguardia que se está imponiendo en la restauración de nuestro país. Es la cocina española del futuro, una cocina distinta para el tercer milenio, revolucionaria, transgresora, provocadora, pero al mismo tiempo imaginada con coherencia y ponderación, y elaborada con técnicas extremadamente depuradas y con materias primas de calidad superior. Así elabora Jordi



Butrón su "cocina para golosos", que sirve en su propio restaurante, Espai Sucre, en catalán, que en español sería Espacio Azúcar. En estos fogones, el cocinero-pastelero, joven, orondo y satisfecho, inteligente y clarividente, hombre culto que ha pasado por las aulas universitarias para licenciarse en magisterio, elabora auténticas exquisiteces de alta cocina según recetas creadas por él mismo y con ingredientes propios de la pastelería, que no son sólo sustancias dulces, como el azúcar o la miel, sino que comprenden una extraordinaria gama de sabores: amargo, ácido, salado, picante... Tales matices gustativos, combinados convenientemente y acompañados de los vinos dulces recomendados para cada plato, definen esta "cocina dulce" que produce diversas y estimulantes sensaciones palatales. La peculiar oferta se plasma en los dos menús que Espai Sucre ofrece a sus clientes y que cambian con muchísima frecuencia. He aquí dos ejemplos, uno de tres platos –sopita de pera y oporto con helado de eucaliptos; crema de vainilla, granizado y crujiente de café con plátano caramelizado; chocolate, naranja y vermut– y otro, de cinco –sopa de té frío con especias y frutas; "atadillos" de zanahoria y coco con melón, jengibre y hierbabuena; leche picante, cítricos y rúcula; *pa de pessic* (bizcocho típico de la ciudad barcelonesa de Vic) de queso idiazábal, regaliz y cerezas; chocolate con especias-. Sugiero a mi amable lector este pequeño y acogedor, magnífico e inesperado restaurante barcelonés –que está integrado en la acreditada escuela privada de pastelería de Jordi Butrón–, original tanto en su decoración como en su oferta culinaria, y en su horario –sólo sirve cenas–, restaurante único en la Ciudad Condal y, que yo sepa, único también en España. ■