

De primero, un postre

En más de una ocasión nos hemos derrumbado, hartos ya y sin fuerzas casi para desesperarnos, cuando se acercaba el camarero con un succulento, espectacular, pero a estas alturas, inatacable postre. ¡Dios!, ¿por qué no empezar por el final?, ¿por qué guardar un orden que no nos apetece respetar?, ¿no hemos salido de casa a disfrutar?. Con la pinta que tiene...y ya no me cabe nada más.

En Barcelona sí que saben. Allí está **ESPAISUCRE**, el primer restaurante de postres del mundo. **Jordi Butrón** y sus socios **Xano Saguer**, **Guillem Vicente** y **Reme Butrón**, crearon una escuela de postres de restaurant y, al tiempo, este inédito lugar.

Reivindican el postre como un elemento con personalidad propia, donde el resultado puede llegar a difuminar sin estridencias los límites que separan lo dulce de lo salado, lo dulce de lo ácido, lo dulce de lo agrio. Porque, como les gusta repetir, "**un postre no puede ser plano**". Tiene que ser una fiesta. Una delicia.



Helado de chocolate, yogurt y té ahumado

Y entonces no nos pesará decirle al camarero, cuando se acerca al final con el último postre, que no, con una media sonrisa, que no podemos más. Muchas gracias.

ESPAISUCRE

Princesa, 53

08003 Barcelona

Tel. +34 93 268 16 30

www.espaisucre.com

Horarios de atención al público:

De martes a jueves: de 21.00 a 23.30 h.

Viernes y sábado: primer turno: 20.30h; segundo turno: 23.00h

Por Antonio Cortijo el 2 de Abril 2009 4:51 PM | [Comentarios](#) | [TrackBacks](#)