



MIÉRCOLES, 25 FEBRERO 2009

Espai Sucre, un restaurante de postres en el Born

por Ivana Muntán

Si eres de l@s que pierden la paciencia porque parece que nunca llega la hora del postre, no te pierdas Espai Sucre. No tendrás que sufrir los dos primeros platos para llegar a la joya: el dulce.

Estoy harta de oír esa "fantástica frase" que postula que no es positivo para un restaurante que alguien afirme que lo mejor que ha probado es el postre.

Lejos de estar de acuerdo con tan discutible afirmación, debo constatar mi gran pasión por el universo de ese tercer plato que, muchas veces, tomaría como plato único. Supongo que todo depende de lo golos@ que uno sea y de las ganas que tenga de reconocerlo.

Así pues, entonado el mea culpa, puedo sentirme realmente cómoda en un restaurante como **Espai Sucre**, un proyecto que nació en el año 2000 como **el primer restaurante de postres del mundo**.

De la mano de **Jordi Butrón y sus socios Xano Saguer, Guillem Vicente i Reme Butrón** nació esta atrevida apuesta que también contempla una oferta didáctica estableciéndose como escuela de postres.



Un gusto por el **máximo cuidado de la materia prima, técnicas innovadoras y continua investigación** son las claves sobre las cuales se asienta cada una de las creaciones de Espai Sucre, platos que, primero degustas con los ojos (casi da pena desmontarlos) para sumergirte después en un placer sensorial para tus papilas gustativas.

Un menú pequeño de tres postres, un menú basado en el chocolate, un menú grande de cinco postres y dos menús degustación son las recomendaciones de la dulce carta de un espacio al que, personalmente, me parece un error renunciar.

En DolceCity Barcelona: [Espai Sucre](#)