

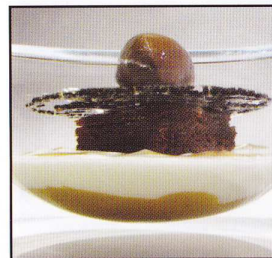
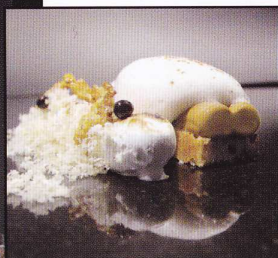
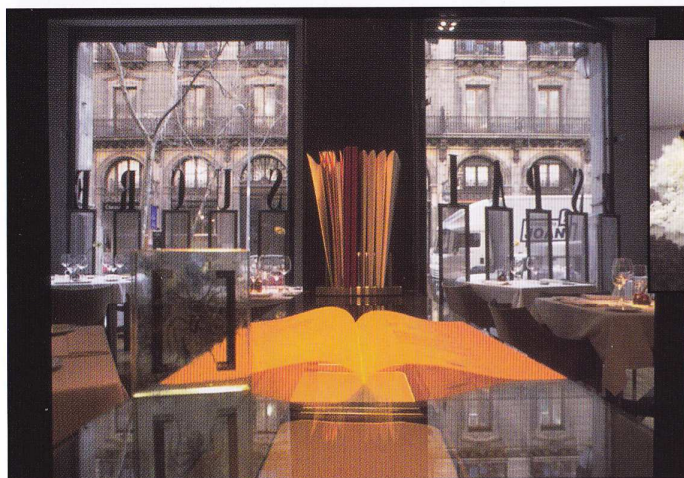
OG

placeres

*Sexo anónimo Éxtasis clandestino Aventura náutica Valiente adicción
Bistronomie Mesa solidaria Afición maratonista Lección saludable
Las Casitas del Colca Nido placentero Ana Paternostro Peregrinaje emotivo*

USA \$4.00 / VENEZUELA Bs.F. 25,00





Espai Sucre

Dicha pastelera

POR Nora Valerii FOTOGRAFÍA Espai Sucre

ABRIÓ SUS PUERTAS HACE 10 AÑOS y aún es novedad. En esta exquisita guarida barcelonesa hasta los insumos salados “aceptan” a comportarse como dulces bocados. Quien entre a su “meloso” perímetro, saboreará “una nueva forma de entender la pastelería de restaurant”, primicia fundamentada en técnicas y procedimientos del más alto nivel, como delinea Jordi Butrón, famoso “cabecilla” de esta escuela-restaurant, quien -junto a sus tres socios-, gobierna “el único comedor de postres del mundo”. El concepto también enlaza la enseñanza con la práctica, así que los cocineros son los propios alumnos de la Espai Sucre, manos que “se dan banquete” deleitando exigentes paladares.

El comensal podrá degustar una cena completa en torno al mundo de los postres, por lo que la carta ofrece un menú “Pequeño”, un segundo de “Chocolate”, otro “Grande” destinado a estómagos más flexibles que puedan digerir cinco alternativas por sentada; un cuarto: “Degustación 1”, además del “Degustación 2” y el de “Queso”,

catálogo que registra exóticos manjares como Cheesecake de cabra con frambuesa, pimiento rojo y jengibre; Chocolate con vinagre, fresa, menta y pimienta; Bizcocho de aceite virgen extra, melocotón blanco, oliva verde y San Simón; Arroz de bacalao con helado de tomate, alcachofa y miel; Pastel de Idiazábal con cereza, remolacha y cerveza negra, Helado de chocolate, yogurt y té ahumado o el plato estrella: Trufa, mantequilla, cacao y avellana, entre otras vistosidades que ameritarán una oscilante inversión de 40,00 a 60,00 euros por persona. Abierto de martes a sábados entre 9:00 p.m. y 11:30 p.m., este santuario ibérico reseñado en sobrados medios nacionales e internacionales, sabe que “lo más importante es que la comida destaque”, filosofía que aboga por un interiorismo “limpio y neutro” a punto de ser renovado. Ubicado en la calle Princesa de Barcelona, España, recibe entre 25 y 30 clientes diarios en su ala principal y 14 adicionales en el salón privado, así que lo ideal es reservar con anticipación. Contacto: restaurant@espaisucre.com / www.espaisucre.com