

# Cultura

## on the rocks

Confessions, espectáculo teatral y cóctel; cava en el nombre del teatro; alta cocina sobre ruedas; más alguna que otra novedad en el universo de la tapa.

Texto: Mayte Díez

**T**eatro y burbujas, excelente combinación. Ya es oficial, y así consta en la fachada del local, que “el Goya”, el emblemático teatro de la ciudad (1916) que comparte espacio con el Centro Aragonés, a punto de cierre en 2004, pasa a llamarse **Teatre Goya Codorníu** en virtud del acuerdo comercial entre la productora teatral Focus y la conocida firma elaboradora de cava. En el estreno de la nueva temporada –Querida Matilde, con Lola Herrera–, el cava lo puso el patrocinador.

### Cuando las mujeres hablan

“A los 10 años te llevan a la cama y te cuentan un cuento; a los 20, te cuentan un cuento y te llevan a la cama; a partir de los 30, quieres que se dejen de cuentos y que te lleven a la cama”. Por ahí va el tono de Confesiones de Mujeres de 30, la chispeante, ácida, fresca y sensual obra teatral que regresa a Barcelona con cóctel propio: Confessions, creado por José Luis Úbeda, director del **GasBar**, la nueva –aún no inaugurada– coctelería de Luz de Gas (luzdegas.com). Anticipo: ocupa el espacio de Oli en un llum, incorpora terraza donde no te puede atropellar un autobús (sic), con la dirección culinaria delicatessen-payessen (sic) de Carles Abellán, Fede Sardá responderá de la música y Úbeda del elemento líquido. Retorno a Confessions: vodka macerado con frambuesas y lima –cosecha de la casa–, licor de mora, zumo de arándanos, hojas de menta y twist de lima. “Es un cóctel de media tarde –dice el autor–, refrescante, con notas ácidas y el rojo pasión de los pintalabios femeninos”. La obra, en el Club Capitol; el cóctel, en la carta de GasBar.

### Cena a bordo

Reclamo turístico alto standing: viaje por el corazón de la ciudad en fastuoso autocar: dos pisos, ventanas panorámicas, techo transparente (se ve sin que te vean), ¡cocina!, cómodos sillones, 34 personas repartidas en mesas para 2 ó 4, tabletas iPad en cada una de ellas (en

11 idiomas), y cena elaborada, in situ, por un reconocido chef. Turisme de Barcelona, la empresa Julià (gestora de los city tours de Madrid y Barcelona), con la colaboración de Carles Gaig, participan en **Gourmet Bus** (gourmetbus.com), exitosa iniciativa, con más tirón cuando bajan las temperaturas, que ya miran con ojos golosos otras ciudades turísticas. Servicio operativo todos los días del año, excepto Navidad y Año Nuevo (95 €).

### Pioneros de la cocina dulce

La escuela de postres EspaiSucre (espaisucre.com), en colaboración con el mexicano Instituto Gastronómico Coronado, abre sucursal en Ciudad de México. Cuando se escriben estas líneas, Jordi Butrón, codirector de la institución barcelonesa, está al otro lado del Atlántico preparando la inminente apertura de curso en la Escuela de Postres Espaisucre (espaisucre.com.mx). El socio Xano Sagués vela las armas en Barcelona, pendiente de que todo marche en el nuevo **Tapas EspaiSucre**, la primera barra de tapas dedicada en exclusiva al mundo dulce.

### Vanguardia en interior clásico

**A Cañota**, hermano pequeño del Rías de Galicia (riasdegalicia.com), ambos negocios de la familia Iglesias, gana parroquia con un producto de igual calidad al que ofertan con más empaque en la vecina casa del primogénito. Aire informal –nada de manteles ni servilletas que precisen lavandería– compensado con un servicio diligente y unos precios razonables si la comanda queda en patatas bravas –excelentes–, pulpo a feira, salteado de calamares o pescadito frito. Otro cantar son las ostras, cigalas, gambas... –reitero la excelencia–, que inevitablemente añaden números a la cuenta. Los jóvenes de la saga, socios de los Adrià en Tickets y 41º, tomaron las riendas del establecimiento en 2008; con mucho tiento, para no alejar a los clientes de toda la vida y atraer nuevos, han ido renovando decoración, actualizando bodega y modernizando cocina sin detrimento en la calidad de la materia prima. El recién inaugurado **Espai Kru** (en el interior del restaurante), es su aportación a la cocina “kruda”, barra japo donde crustáceos, pescados, carnes o verduras prescindan del fuego: sashimi de atún rojo, lubina salvaje, vieira de las rías gallegas... amén de platos calientes como las suculentas angulas con refrito de ajo y chile y huevo de corral a baja temperatura. Sin fuego, no existiría la cocina. □



Pequeños bocados dulces en Tapas EspaiSucre.