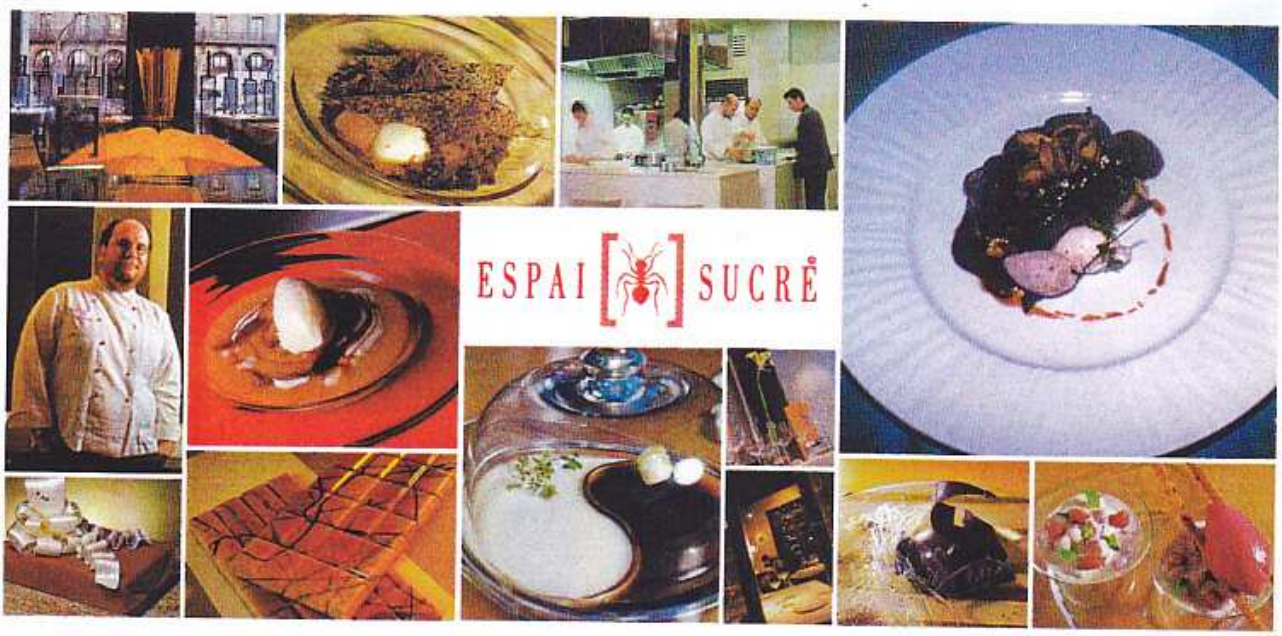
RESTAURANTE DE POSTRES



SI LOS SORPRENDE LA COCINA EXPERIMENTAL, EN BARCELONA TIENEN UN ESTABLECIMIENTO CON UNA PROPUESTA UNICA EN EL MUNDO: TODA LA CARTA ESTA INTEGRADA POR PLATOS DULCES QUE SE PREPARAN CON RIGUROSIDAD CIENTIFICA. ES SENSACION.

FABRICIO PORTELLI / Barcelona

En Barcelona, la ciudad más cosmopolita de España, descubrimos un lugar que nos dejó con la boca abierta. En noche de viernes, promediando el otoño del hemisferio norte, fuimos al barrio del Borne, una especie de Soho catalán con mucho diseño, cultura y tufillo intelectual, y nos cruzamos con Espai Sucré, un restaurante de postres, dedicado íntegramente a las comidas dulces. ¿Y cuál es la diferencia con una pastisseria o un salón de té en donde también reina el azúcar?. La primera, que aquí se va de noche, a la hora de la cena. La segunda, que todos los dulces se acompañan con vinos y se sirven de acuerdo con la convención: entrada, principales y postres.

El dueño de casa es el reconocido chef internacional Jordi Butrón, que si no les suena es un dos estrellas Michellin, considerado entre los diez mejores cocineros de su país. Jordi propone a sus comensales un menú de cinco pasos (cinco postres) y su establecimiento es una de las sensaciones de la ciudad.

El ambiente es pequeño y minimalista, con capacidad para treinta personas. Igualmente tiene espacio para una cava de vidrio donde guardan a temperatura adecuada una muy exclusiva selección de vinos. Como todo está pensado en función de los platos, se especializan en vinos dulces y los maridajes que proponen para realzar las virtudes de cada postre son realmente notables. Junto al restaurante, atravesando la cocina por una puerta corrediza, hay una mesa negra para 14 personas, una pared pintada de negro, escrita con tiza, y una biblioteca. Allí funciona de día la Escuela de Postres, donde Butrón enseña a profesionales a desarrollar listas de postres para restaurantes.

La carta de Espai Sucré es increíble. Existen dos menús de postres, uno pequeño (de tres pasos) y uno grande (de cinco). Entre lo mejor que probamos están las navajas con puré de almendras, aceto y una vinagreta de sepias, y la carrilera de ternera con cama de bizcocho de pan de especias y sorbete de manzana.

¿Otras delicias que sorprenden? La sopa de té frío con frutas y especias que, acompañado con un Cava Segura Viudas Brut vintage 98, queda fabuloso. O el pastel de queso manchego con semifreddo de tomillo, galleta de tomillo y pernod con un Nadal 1510 del 98 (vendimia tardía 100% Macabeo). También el chocolate caliente con especias y helado de especias con un Pedro Ximenez de Romate. Otro plato sublime es la crema de vainilla, tejas y granizado de café con plátano caramelizado, sopa de melón y jengibre con rollitos de zanahoria y coco.

La experiencia de Espai Sucré es sorprendente en todo momento, pero hay algo que sobresale. En cada postre conviven diferentes sensaciones. En todos hay diferentes temperaturas (frío-caliente), texturas (crocante, cremoso, líquido) y sabores (frutales, especiados, terrosos). Son estos contrastes los que llegan directo al centro del placer y es la armonía la que cautiva al comensal. Como cuando combina elementos tradicionales de la pastelería dulce con verduras u hortalizas, o cuando complementa el dulzor de ciertos elementos clásicos de la pastelerías con la dulzura de algunos vegetales como, por ejemplo, la zanahoria.

Espai Sucré está a punto de cumplir un año y es una experiencia única en el mundo. Su dirección es Calle Princesa 53. Y el teléfono: 011-34-83-268-16-30