

EspaiSucre: Restaurante de postres

13 Miércoles feb 2013

Posted by [cdetomate](#) in [Descubrimientos](#), [Postres](#)

≈ [Dejar un comentario](#)



Hoy queremos presentaros un curioso concepto que conocimos gracias a **EspaiSucre**: la pastelería de restaurante.

Hace meses nos propusieron una cena en este rincón del Born, no las teníamos todas, pues ya sabéis... no nos gusta acabar de cenar con el botón desabrochado y necesitar una semana de recuperación. Cris decía... "Bueno, no todo postre es mantequilla, azúcar y chocolate" y Tef se resistía a no cenar sin salado. Finalmente nos decidimos a probar y no solamente tuvimos nuestra ración de satisfacción sino un menú lleno de buenas sorpresas!

Escogimos uno de sus menús degustación: 3 aperitivos, 2 principales, 4 postres y petit-fours, cada uno acompañado de su mejor maridaje, explicación y sonrisa de su gran sommelier Sergi.

Los aperitivos:

- Sable de aceituna negra con hinojo
- Crema de brócoli con queso fresco y mostaza
- Coca crujiente de gelatina de pera, sobrasada y miel



Los principales:

Arroz de calamar con flan de azafrán y fruta de la pasión
Costilla de cerdo ibérico con café y apio

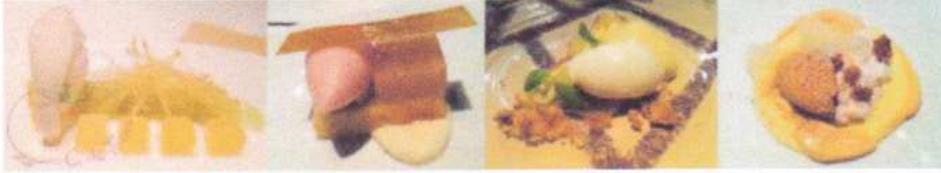


Los postres:

Sorbete de manzana-vinagre, calvados y anís verde
Pastel de aceite de oliva virgen extra, melocotón blanco, oliva verde y San Simón

Sergi nos dijo: Esta cuchara tiene sabor a un auténtico melocotón de viña...no son aromas ni concentrados! Y así era, no necesitabas imaginación. Tras nuestra experiencia podemos aseguraros que en EspaiSucre seleccionan los mejores ingredientes y jugando con texturas, formas y presentaciones crean grandes postres.

- "Sobao" con sal, lima y albahaca
- Tapioca de coco, helado de yema quemada y orujo



Petit-fours

Tal vez os suene a un menú interminable pero realmente se trataba de un

auténtico menú "degustación" (degustar el sabor en una cuchara).

EspaiSucre es el único restaurante de postres del mundo, y después de nuestra velada entendemos el porqué: sus obras y sus grandes profesionales, tanto al mando de la cocina como acompañando a sus clientes.

Si te apetece también puedes pasarte después de cenar a tomarte un postre inolvidable!

Gracias **EspaiSucre!**



[About these ads](#)