

## ACTUALIDAD

### ¿Qué hay de nuevo (en Catalunya) amigos?



Carme Gasull

27/2/2017

Comentarios

Nuestra colaboradora **Carme Gasull** nos pone al día de las últimas novedades que han acontecido en territorio catalán. Dividido por provincias, la periodista desgana los detalles del panorama actual. ¿Quieres saber qué se cuece? Sigue leyendo.



David Molina. Crápula

A la esperada apertura de **Enigma** le han seguido otras inauguraciones, grandes aniversarios e importantes proyectos en el panorama gastronómico catalán. 2017 se presenta así:

#### Zona Barcelona

**La Barra** de **Carles Abellan** levantaba la persiana el miércoles 22 de febrero en el barrio marítimo de la capital catalana. El nuevo restaurante otorga todo el protagonismo al producto, del mar concretamente, que el equipo de cocina, dirigido por **Arnau Munyó**, trata con mimo y delicadeza. Pescado a la brasa, a la plancha o en *teppanyaki*, así como guisos y recetas tradicionales en forma de medias raciones, para degustar en confortables barras que invitan a compartir también conversaciones. La comodidad es uno de los puntos fuertes de un magnético interiorismo firmado por **Lázaro Rosa Violán**, al que se suman la imagen y el grafismo de **Cristina Campoy**. El servicio de sala, bajo la dirección de **Tomás Abellan**, es otro gran valor del nuevo local. El proyecto se completa con una única mesa, la del chef, ubicada en la cocina, debajo del comedor principal, y con otras tres barras situadas en el exterior de local. La barra central —que se preve esté lista esta semana— será específica para la oferta coctelera del establecimiento que controlará **Adriana Chía**, Mejor Bartender de España 2016.

Por otro lado, el traslado del restaurante **Caelis** de **Romain Fornell** del hotel **El Palace** al hotel **Ohla Barcelona** se hará realidad en los próximos meses. El chef francés ya está trabajando en el nuevo espacio mientras ultima la reapertura del emblemático establecimiento **Casa Leopoldo** junto al empresario **Òscar Manresa**, con el que comparte éste y otros negocios en la Ciudad Condal. La casa de comidas abrirá sus puertas en el mes de marzo tras una puesta a punto que mantendrá el espíritu y la carta de corte tradicional que tanto gustaba a sus feligreses y con la intención de recuperar las tertulias literarias que allí se celebraban. Manresa, por su parte, también está ocupado con la asesoría de **Opera Samfaina**, el espacio gastronómico del **Espai Liceu**.

Un paseo entre los cultivos de su huerto es lo que ofrecerá **Nandu Jubany** a la clientela de **Can Jubany**. El cocinero ha duplicado el tamaño de este espacio, que ahora contará con 2.500 metros cuadrados, para dar más protagonismo a este bonito y cambiante paisaje que los comensales podrán admirar antes de sentarse a la mesa. A día de hoy, están ultimando el porche que dará la bienvenida a los clientes y que esperan estrenar antes de Semana Santa.





Via Veneto

**Via Veneto**, el restaurante de la familia **Monje**, cumple sus bodas de plata el 19 de abril de 2017 y, para celebrarlo, los meses de abril y mayo ofrecerán un menú especial a sus comensales. Será un viaje gastronómico que repasará estos cincuenta años de historia del establecimiento barcelonés: la influencia francesa, la actualización de la cocina catalana, la incorporación de nuevas técnicas, la influencia de los sabores orientales... **José y Pere Monje**, el chef **Sergio Humada**, el sommelier **José Martínez** y todo el equipo del restaurante está trabajando en esta propuesta que incluirá, como mínimo, un plato de cada década y un maridaje con vinos únicos, joyas de su bodega, ediciones especiales y botellas que algunas bodegas han elaborado especialmente para la ocasión. El objetivo, que tanto la clientela joven como la histórica puedan degustar platos emblemáticos de la casa y disfrutar de su patrimonio gastronómico. De hecho, ya hace tiempo que están preparándose para celebrar la efeméride. Durante los últimos cinco años han cambiado el 100% de la casa, cambios sutiles e imperceptibles, como a ellos les gustan, que han afectado a cocina y sala, siempre intentando que el trabajo diario sea impecable. Como muestra de esta trayectoria, los videos que cuelgan en su renovada web que miman y potencian la sala y recuperan preparaciones clásicas que no renuncian a elaborar, sino al contrario. El último es el que ha divulgado, el 'secreto' de su **steak tartar**.

El nuevo proyecto del chef **Victor Quintillà** y la sommelier **Mar Gómez** estará listo a finales de abril. La pareja se traslada a un local de 430 metros cuadrados de Santa Coloma de Gramenet, muy cerca del antiguo establecimiento, donde abrirá dos espacios independientes con alguna zona en común. Al renovado **Lluerna**, que reproducirá la oferta que le ha valido la estrella Michelin, se sumará una propuesta más canalla, informal y económica, dirigida al público local, que probablemente se llamará **Verat**. La obra llevará la firma del arquitecto, decorador y fotógrafo catalán **Pere Cortacans**, creador de los establecimientos del chef japonés **Hideki Matsuhisa**, entre otros.

Por su parte, el empresario **José María Parrado** ultima la apertura de una pizzería en el Raval barcelonés con los hermanos **Max y Stefano Colombo**, dueños del restaurante **Xemei**, tras desprenderse de su exitoso **Bar Cañete**, del **Bar Norte**, en el World Trade Center, y de su participación en el restaurante **La Dama**, ahora en manos del **Grupo Olivé**.

Quedamos a la espera también de saber cuales son las novedades que anunció **Carme Ruscalleda** hace unos días y cómo será el nuevo **Espai Sucre**, tras la apertura del nuevo local en el Born barcelonés. Una única mesa para 8 comensales, servicio nocturno e Internet como único medio de reservarla son algunos de los detalles que se conocen del proyecto. Los cambios no han afectado a la escuela del mismo nombre que permanece en funcionamiento.

#### Zona Girona

El pasado 20 de enero, el chef **Albert Sastreger** y la sommelier **Cristina Torrent**, estrenaban su nuevo **Bo-Tic** en la localidad gerundense de Corçà, nueve años después del estreno del establecimiento. La pareja ha confiado la renovación de su proyecto personal a la arquitecta y aparejadora **Anna Sabrià**, quién ha creado un espacio moderno, abierto y diáfano, a la par que respetuoso con los 110 años de historia del lugar. Creatividad e innovación respetando la esencia y la tradición ampurdanesa en la decoración y en la mesa.

El chef **Pere Planagumà** ha dejado **Les Cols** de **Fina Puigdevall** tras 15 años de fidelidad al proyecto. El cocinero invierte ahora su tiempo en **Gastrocultura Mediterránea**, una empresa de reciente creación dedicada al diseño y desarrollo de soluciones gastronómicas y culinarias innovadoras junto al investigador **Pere Castells** y la abogada **María Grazia Massari** como socios. Asimismo, y con otros socios, Planagumà tiene un proyecto en cartera en la zona del Alt Empordà que espera se materialice antes del verano.

Junio es el mes previsto para la apertura del **Alàbriga Hotel & Home Suites**, un complejo de cinco estrellas ubicado en la playa de Sant Pol de S'Agaró (Sant Feliu de Guíxols) que contará con la dirección gastronómica de **Paco Pérez**. El establecimiento contará con dos propuestas: el Sea Club del hotel, un chiringuito de lujo delante del mar, ofertará arroces, pescado y carne a la brasa con un servicio de máxima calidad mientras que el **Terra**, el restaurante insignia y más gastronómico, apostará por mostrar la excelencia de la despensa del **terroir** a través de una carta de cocina catalana actualizada. Excelencia del producto, fresco y de temporada, por partida doble. Pérez también supervisará los servicios de desayuno de las 28 *suite home* así como el servicio de tapas y brasa del bar con terraza y jardín del nuevo alojamiento.