

Estils

Barcelona celebra l'obertura de nous restaurants

Aquesta primavera els cuiners s'atreveixen amb propostes d'allò més diverses per animar la recuperació

NATÀLIA COSTA
BARCELONA

Amb la sensació que la pandèmia amaina i que les ganes de sortir agafen embranzida, el sector de la restauració celebra algunes noves obertures, ja que alguns restauradors s'han animat a obrir les portes de nous establiments. Han tirat endavant projectes d'allò més variats, de manera que a poc a poc el sector recobra un cert aire pre-pandèmic i afronta la recuperació amb gran diversitat de propostes. Fem un repàs a les novetats més destacades.

Amar Barcelona

Rafa Zafra obrirà aquesta primavera el seu nou restaurant Amar, situat a l'hotel El Palace. Amb un nom que declara l'amor per la ciutat, l'establiment reflectirà alhora la passió del xef pels productes mariners. "Amar Barcelona és estimar el mar, el Mediterrani, les nostres cultures i tradicions", explica el cuiner sevillà, que ha traçat la seva trajectòria a l'Estimar Barcelona i Madrid. L'espai s'està reformant perquè reflecteixi alhora modernitat i tradició, així com una informalització del luxe, de manera que els clients puguin gaudir tant de la sala com del menjar.

Yubi

La xef francojaponesa Yoaké San ha culminat la seva dilatada trajectòria a la cuina amb Yubi, un projecte personal ple d'originalitat i un discurs propi. Obert fa poc, l'establiment proposa plats de tècnica minuciosa que naveguen entre dues cultures gastronòmiques: la francesa i la japonesa. En l'exercici de buscar connexions entre aquests dos punts del planeta, la xef afegeix als plats complicitats amb el producte local català a través de la compra a proveïdors locals. Destaca especialment la part líquida, amb una carta plena de xampanyis i sakes.

Compartir Barcelona

Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, juntament amb Nil Dulcet (de l'equip de cuina del

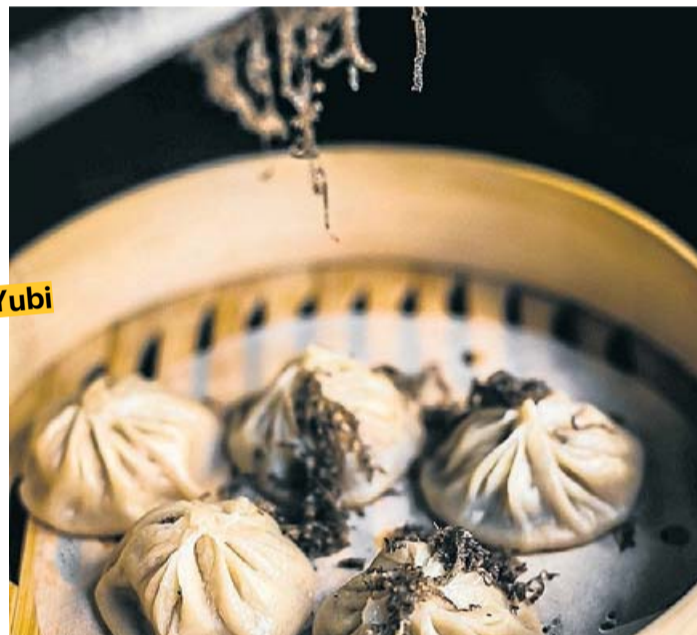
Compartir Cadaqués i primer cap de cuina del Disfrutar), obriran nou restaurant a Barcelona aquesta primavera. Serà el Compartir Barcelona, un local que seguirà la mateixa filosofia del Compartir Cadaqués, que enguany celebra el desè aniversari. Situat a un pas del passeig de Gràcia, els 550 m² del local estaran repartits en tres sales, que tindran capacitat per a 80 persones. Amb molta llum, és un espai ampli i confortable dissenyat pel mateix estudi que va fer el Disfrutar. A Compartir Barcelona l'oferta gastronòmica serà a la carta i per compartir. Passarà per una proposta moderna, de producte i amb arrels tradicionals que tindrà un preu mitjà d'entre 45 i 50 euros per persona.

Green Spot Diagonal

Germà de The Green Spot del Port Vell, aquest establiment acabat d'obrir a la Diagonal barcelonina reivindica que no és un simple vegetarià, sinó una acollidora casa dels anys 70 amb porxo al costat d'un jardí de pins ideal per "gaudir de les verdures sense ser vegetarià o sí". Els seus impulsors, el grup En Compañía de Lobos, asseguren que és un projecte nascut en una època d'incerteses i canvis i que ha donat lloc a un resultat "fresc, acollidor, modern, distès, proper i alegre". La carta està basada en producte de temporada de petits productors de proximitat que va canviant amb l'estacionalitat. Ara mateix posa al plat dels clients carxofa, trufa i pèsols. La cuina és essencialment mediterrània i posa en relleu tot el que poden aportar les verdures. Des del grup empresarial, Tomás Tarruella assegura que, malgrat obrir cinc anys més tard que The Green Spot, Green Spot Diagonal és "l'origen" i inici conceptual de tot el projecte.

Wittmore Hotel

Aquest espai, que ja existia abans de la pandèmia i que porta gairebé dos anys tancat, acaba de reobrir amb un nou concepte inspirat en els salons culturals on es trobaven les personalitats més creatives de la cultura local i la societat catalana més avantguardista. D'aquesta ma-



Yubi



Wittmore

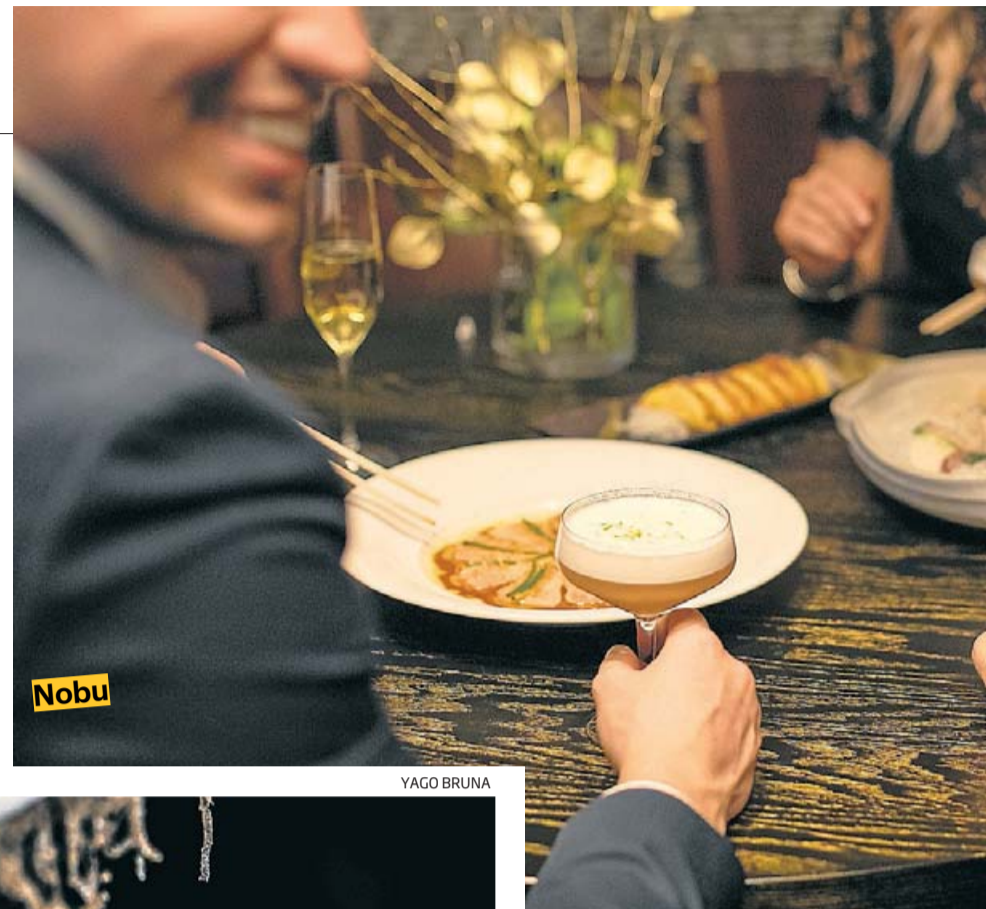
WITTMORE

Varietat
Entre les novetats hi ha propostes per a tots els gustos i butxaques

nera, s'ofereix als clients de les noves generacions un lloc per divertir-se i relacionar-se amb el talent. Com a novetat, el restaurant de l'hotel, el Contraban, té una carta inspirada en les emocions sorgides durant el procés creatiu: es pot triar entre plats que van des de la sensació del paper en blanc fins a la frustració, passant per l'excitació de la creativitat.

Quirat

L'Hotel InterContinental, a Barcelona, obrirà a l'abril el restaurant Quirat, que conduirà el xef del restaurant Les Magnòlies i el més jove a obtenir una estrella Michelin, Víctor Torres. Quirat representa la



Nobu

YAGO BRUNA



Green Spot Diagonal

GREEN SPOT

puresa i la riquesa dels elements de la terra. Aquest serà precisament el leitmotiv de l'establiment: una carta ideada per al restaurant que respondrà a les diferents temporades amb la intenció de posar al plat del comensal "els millors productes" del territori, de manera que el client tingui una experiència basada en la simplicitat. Per al xef, aquest nou espai permetrà "dur a Barcelona la cuina de Les Magnòlies, basada en l'excel·lència del producte i la puresa de gustos".

Teatro

L'antic Tickets, al Paral·lel de Barcelona, és la nova pista de ball del Grup Iglesias, segons explica Borja Iglesias. L'han obert amb la primavera sota el nom Teatro i l'establiment recupera l'essència dels seus inicis, quan estava integrat pel 41 i el Tickets. El *backstage* del teatre acull la part més canalla i de cocteleria. L'espai se centra en el públic local, per al qual ha abaixat el preu del tiquet mitjà, i manté una oferta de tapes com abans.



NOBU



GoXo

A finals del 2021 el xef amb tres estrelles Michelin Dabiz Muñoz va obrir a Barcelona el seu concepte d'alta cuina a l'estil *street food* GoXo. En un espai ample situat dintre de l'Hotel NH Constanza, a les Corts, el restaurant substitueix l'antic Don Giovanni d'Andrea Tumbarello. Seguint el funcionament dels establiments de menjar per emportar-se, aquest local no admet reserves i els comensals han de fer les seves comandes a la barra. La potència de gustos, com el picant, el dolç i el salat, marida amb una cocteleria igualment potent.

Nobu

L'hotel de Robert De Niro i Nobu Matsuhisa a Barcelona ha tornat a obrir a la clientela després de gairebé dos anys tancat. Aquest espai de luxe disposa d'un restaurant amb vistes panoràmiques sobre Barcelona i un menú dissenyat pel xef estrellat Nobu Matsuhisa, gairebé inèdits després de la interrupció de la pandèmia.

Sofia

En la mateixa situació, després de dos anys tancat tot just haver fet una reforma de grans dimensions que amb prou feines havia tingut rodatge, l'Hotel Sofia obre les portes de nou. En aquest establiment la cuina no és un aspecte menor i, sota el lema "*I am a foodie*", proposa cuines de diferents racons del món a l'Impar. El seu gastronòmic BeSo encara està tancat però ben aviat obrirà per satisfer els més sibarites de la ciutat.

Ah-Un

La barbacoa japonesa ha aterrat a la ciutat de la mà del projecte Ah-Un. Al carrer Balmes, aquest restaurant acabat d'obrir proposa endinsar-se en l'experiència *yakimiku* de brasa nipona, que es caracteritza per una graella al centre de la taula i una selecció de talls de vedella i pollastre d'allò més variats.

Gent

TEXT: JOAN CALLARISSA



FOTOS: ALMABARCELONA

Les verdures no són avorrides enlloc (i encara menys a Tudela)

L'Hotel Alma de Barcelona va ser ahir l'escenari escollit per La Orden del Volatín i per l'ajuntament del municipi navarrès de Tudela per presentar a la capital catalana les seves festes de la verdura, que arriben aquest any a la 28a edició. Aquestes celebracions populars, que tindran lloc entre el 19 d'abril i el 3 de maig, van comptar ahir a Barcelona amb els seus dos principals ambaixadors: **Alejandro Toquero (1)**, alcalde de Tudela, i **Rafael Remírez de Lanuza (2)**, president de La Orden del Volatín, l'organització sense ànim de lucre que fa 28 anys va fundar aquestes festes, les segones en importància de Navarra actualment, només per darrere dels Sanfermines.

"Ara està de moda tot el que és *healthy*, però per a nosaltres no és una moda. Nosaltres des de petits n'hem disfrutat", recordava ahir Toquero. "Abans la verdura era només un acompanyament en un plat o menjar d'hospital. Ara no.

Ara és tot el contrari. A més, no cal fer grans meravelles, perquè el producte és una meravella en si mateix", afegia el polític sobre com ha evolucionat aquest ingredient en la nostra alimentació.

Per la seva banda, Remírez de Lanuza va assenyalar que actualment les festes de la verdura poden atreure fins a 200.000 persones a la regió gràcies a la multitud d'actes que es desenvolupen al voltant de les verdures, que són només la porta d'entrada a tot el territori i els seus atractius turístics. "Aquest any hi ha més de 150 actes, però cap destaca per sobre de la resta. Tots són per a tota mena de persones. No és un esdeveniment exclusivament gastronòmic. Tot gira al voltant de la gastronomia de la verdura, però en definitiva és l'aparador del nostre patrimoni", recordava el representant. "Estan pensades per a tota la família i des que les vam començar no han parat de créixer. De fet, s'estan con-

vertint en un esdeveniment molt assenyalat del turisme de primavera", remarcava Remírez de Lanuza.

Les festes compten amb actes com degustacions i tastos, però també activitats infantils, esportives, expositives, conferències i tallers. Una norantena de restaurants, a més, se sumen a les jornades. El restaurant La Biblioteca, de l'Hotel Alma Pamplona, practica una gastronomia centrada en les verdures al llarg de tot l'any. A mans del xef **Leandro Gil (3)**, compta amb una estrella Michelin. Les festes de la verdura es despleguen per Tudela, però també per tota la Ribera navarresa, coneguda dins i fora d'Espanya per la seva producció agrícola. De fet, tal com recordava ahir l'alcalde, a Navarra hi ha més de 700 empreses dedicades al sector agrícola i el 70% de la verdura congelada que es comercialitza a Espanya surt de només tres empreses navarreses.

L'actor Alec Baldwin i la seva dona seran pares per setena vegada



INSTAGRAM

La família d'**Alec** i **Hilaria Baldwin** augmentarà la tardor que ve amb l'arribada del seu setè fill, segons ha anunciat la dona de l'actor en un vídeo a Instagram, en què apareixen amb tots els nens. "Després de molts alts i baixos els últims anys, tenim una gran sorpresa: un altre Baldwin arribarà aquesta tardor", diu la instructora de ioga i *influencer* al missatge que acompanya el vídeo. L'anunci del seu embaràs arriba cinc mesos després que l'actor es veiés involucrat en la mort ac-

cidental de la directora de fotografia de la pel·lícula que rodava. "Estàvem força segurs que la nostra família estava completa, però estem més que feliços amb aquesta sorpresa", afirma la Hilaria, de 38 anys. Els Baldwin són pares de **María Lucía Victoria**, de 13 anys; **Carmen Gabriela**, de 8; **Rafael Thomas**, de 6; **Leonardo Ángel Charles**, de 5; **Romeo Alejandro David**, de 3, i **Eduardo**, d'un. A més, Baldwin té una altra filla, **Ireland**, nascuda de la seva relació amb **Kim Basinger**.