



Elements purs

VÍCTOR TORRES DIRIGEIX I ASSESSORA EL QUIRAT, EL RESTAURANT GASTRONÒMIC QUE S'ACABA D'INAUGURAR A L'HOTEL DE CINQ ESTRELLES INTERCONTINENTAL BARCELONA

ANNA TORRENTS

Aquest abril, l'**agenda gastronòmica** està de celebració. Noves obertures, redissenys d'espais i fitxatges de grans xefs es combinen per oferir als comensals propostes noves i succulentes. Una de les grans sorpreses del mes és, sense dubte, aquest **Quirat** situat a l'hotel InterContinental Barcelona, un restaurant gastronòmic amb dos únics menús de degustació dirigit i assessorat per **Víctor Torres**. El xef, recor-

dem-ho, que va ser el més jove d'Espanya a aconseguir una Michelin pel restaurant **Les Magnòlies**, d'Arbúcies.

OPCIÓ CURTA O LLARGA

Els menús, només disponibles les nits de dimarts a dissabte, volen traslladar els ingredients dels productors barcelonins al plat, respectant els seus cicles i recuperant receptes amb història. El nom del local, de fet, convida a reflexionar sobre la **puresa dels elements**, una idea que casa amb l'aposta per uns ingredients d'alta qualitat servits sense distraccions. Com apunta Torres mateix: "Si **el producte és bo**, com menys el manipulis i menys el coguis, molt millor".

Comencem l'experiència amb el **menú curt**, de nou passos en total, que dona el tret de sortida amb **uns entrants** ben tàctils, ja que alguns s'agafen amb les mans. Parlem d'un consomé de pernil ibèric, d'un fals taco d'api farcit d'ous de truita i d'una patata *dauphine* que recorda una bomba de la Barceloneta.

Seguim amb un excepcional **peix de llotja** semicurat amb aranja i taronja sanguina, acabat amb oli de cibulet i aigua de tomàquet. L'**ou de corral**, per la seva banda, es trenca sobre un llit de pèsols llà-

grima i botifarra negra, i és obligatori sucari-hi un saborós pa de kamut. El menú també inclou una de les receptes preferides del xef, l'**espàrrec blanc amb cocotxes de lluç**, un plat molt fi que equilibra sabors i textures a la perfecció. I acaba amb una **costella de Duroc** amb naps adobats. El **menú llarg**, de dotze passos, també inclou un molt bon arròs amb pollastre i espadenyes.

Ho maridem tot amb vins de la terra, com el **Principia Mathematica**, del Penedès, i el **Mineral**, del Montsant.

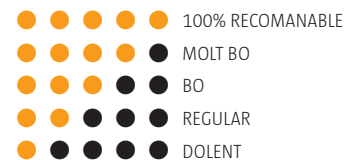
POSTRES AMB HISTÒRIA

Per postres, el **refrescant iogurt** amb aigua de cogombre i api es complementa amb un pastís Tatin de fruita de temporada (en el nostre cas, de pera) aromatitzat amb tonka, dues opcions que maridem amb la garnatxa dolça **Capçanes**. El menú llarg, a més, inclou un **xuixo d'anís i sobressada**, en honor a l'àvia mallorquina de Torres. I és que allò que es coneix des de la infància sempre és una bona inspiració.

QUIRAT



INTERCONTINENTAL BARCELONA. AV. DE RIUS I TAULET, 1-3. TEL.: 934 262 223. METRO: POBLE SEC (L3). HORARI CUINA: DE DT. A DS., DE 19:30 A 22H. PREU: 70/110€. Barcelona.intercontinental.com



EL BON BEURE

Garnatxa de velles vinyes

RAMON FRANÇÀS

CABRIDA 2019



Una de les petites parcel·les de la finca del primer president del Celler de Capçanes, Francesc Blanch, va donar nom al seu vi més icònic, que es va estrenar al mercat amb l'anyada del 1996. Blanch recorda que el seu avi li va explicar que el seu besavi ja anomenava 'Cabrida' aquesta parcel·la perquè, pel que sembla, atreia la voracitat de cabres salvatges. Elegant, fruitosa, floral, estilitzada i subtil és l'anyada d'enguany del vi d'aquest celler cooperatiu de la DO Montsant, elaborat amb garnatxa negra de velles vinyes. Exhibeix fruita vermella madura (maduixes i cireres) en un fons mineral amb notes que recorden la punxa del llapis i el guix. És fragant. Destaca per la floralitat i per tocs que recorden les herbes aromàtiques mediterrànies, el ginebró i el cacau en pols. De tacte sedós i amb fluïdesa. Presenta una acidesa molt bona, que li dona profunditat. La criança en fusta hi està integradíssima. És saborós, elegant i molt bevable, malgrat la licorositat (15º). PREU: 38€.

