



IHG

Víctor Torres aterra a Quirat

El xef **Víctor Torres**, el més jove d'Espanya que ha aconseguit una estrella Michelin, ja forma part de Quirat, el nou espai gastronòmic de l'Hotel Intercontinental de Barcelona, un dels últims cinc estrelles de la ciutat. Forjat als fogons del restaurant Les Magnòlies d'Arbúcies, Torres capitanejarà a la capital catalana aquest projecte, que ofereix "una interpretació d'autor sobre la terra i els seus productes, mitjançant una carta de plats que respon a les diferents temporades", tal com expliquen els responsables.

Per al nou establiment, Torres ha ideat una carta que inclou propostes elaborades amb productes de proveïdors de proximitat "que respecten els cicles de la vida animal i vegetal". Per exemple, hi ofereix plats com l'arròs melós de pollastre de corral i espardeñyes; el peix de llotja semicurat amb aigua de tomàquet i cítrics, i el iogurt amb cogombre, api i oli. La seva proposta, accessible cada nit de dimarts

a dissabte, la defineixen com una experiència basada en la simplicitat del que és autèntic en un entorn sofisticat. "Volem que Quirat es converteixi en un referent gastronòmic a la ciutat i per això tant el meu equip com jo venim amb moltes ganes de portar a Barcelona la cuina que hem estat fent a Les Magnòlies, basada en l'excel·lència del producte i la puresa de sabors", ha explicat el xef, que va rebre la distinció de la Guia Michelin el 2018, quan només tenia 25 anys.

El seu menú llarg, que comença amb un taco d'api amb fresa de truita de riu i inclou plats com ostres amb clorofil·la i espàrrec blanc amb cocotxes de lluç, té un total de 12 temps i costa 110 euros. El restaurant també ofereix un menú de 9 temps que surt per 70 euros per persona, sempre amb les begudes a part.

Intercontinental Barcelona, que ha aconseguit les cinc estrelles després d'una reforma feta durant la pandè-

mia, va obrir les portes a finals del 2021 a Montjuïc, a la cantonada que formen el carrer Lleida i l'avinguda Rius i Taulet. Anteriorment anomenat Crown Plaza, l'hotel -de 273 habitacions- té unes bones vistes sobre la ciutat i el MNAC.

El 'brunch' de l'Arrel

A banda de la proposta de Torres, aquest cinc estrelles del grup britànic IHG ofereix un *brunch* que està tenint un gran èxit al seu altre restaurant, anomenat Arrel. La seva proposta dominical inclou des de clàssics com els ous Benedict i el pollastre amb gofres i xarop d'auró fins a plats més innovadors com truita d'ostres del delta de l'Ebre i uns ous trencats amb llamàntol. El xef d'Arrel és **Marcos Sierra**. El *brunch* només s'ofereix un cop al mes, costa 65 euros per persona i té dues parts, una centrada en un bufet lliure i l'altra en què els plats a escollir se serveixen a taula. —