

[comer]

de este verano caluroso, des- punta la caballa con pepino y manzana o la berenjena con hierbas aromáticas y escabeche. En sala, la sumiller Evelyn de las Alas se desenvuelve con la nueva colección de vinos naturales Majorque Nouveau, un proyecto del restaurante junto a algunas bodegas de la isla para recuperar las variedades de uva autóctona que más peligran que está siendo todo un éxito.

Merece una visita también el nuevo Nus de la chef Irene Martínez en el agitado barrio de Santa Catalina (Palma). Esta joven, que se formó en la excelente cocina de Santi Taura en Dins y que ha pasado por restaurantes de la talla de Diverxo y StreetXo, es una enamorada de Japón, de ahí que su espacio respire aires de izakaya. También su cocina, en la que el producto mallorquín es el gran protagonista, está claramente influenciada por Asia. Lo demuestran platos como

5 a Taula

5 a Taula es un colectivo formado por Miquel Espinet, Sergi Ferrer Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sancimlens y Josep Vilella



Restaurante Quirat

Avenida Rius i Taulet 1 Barcelona
Tel. 934 262 223
Cierra domingos y lunes
Precio sin vinos: 75 euros

VALORACIÓN 16
CONFORT ★★★
BODEGA ★★★
SERVICIO ★★★



El equipo del restaurante Quirat, con el chef Víctor Torres en medio

Una mesa en Montjuïc

Quirat, gastronomía de estrella a dos pasos del Paral·lel

A menudo, cada vez que visitamos un nuevo restaurante abierto en un hotel, comentamos cuál será su impacto en la ciudad y en qué basará su propuesta gastronómica. En veinte años esta acción ha visto abrir, cerrar o, simplemente, olvidar este tipo de establecimientos que, aunque integrados en los espacios más emblemáticos de los hoteles, los mejor dotados y con las cocinas más equipadas, no consiguen el fervor popular de los barceloneses. Nos sucede lo mismo en París, Estocolmo, Ámsterdam o Berlín.

Esta semana hemos visitado el restaurante gastronómico del nuevo hotel Intercontinental (5 estrellas) dirigido por el joven cocinero Víctor Torres, con una estrella Michelin en su Les Magnòlies de Arbucias. Este confortable local que hoy les presentamos, de nombre Quirat, unidad de pureza de los elementos que conforman la Tierra, está ubicado en la planta baja del hotel con entrada directa desde la avenida Rius i Taulet, a pocos metros de la fuente de Montjuïc, con buena

dotación de parking y unas ganas entusiastas de gustar al cliente.

Torres será, es, un nuevo referente gastronómico en la ciudad. Su cocina de tonos poéticos, sabores equilibrados y presentación impecable se sirve con profesionalidad por un servicio de sala comandado por Marta Ruiz y Albert Señor. Sobre la mesa dos

menús: uno de 95€ y otro más corto de 75€, ambos compatibles con una acertada propuesta de maridaje.

Describimos algunos platos para que se hagan una idea: el inicial brioche de rillette de papada y caviar abre la comida con un rotundo propósito, productos de nuestro entorno acompañados con destellos de lujo habituales en estos establecimientos, un tomate osmotizado con estragón y ajo confitado, delicada ensalada que precede a la tostada de anguila y tuétano demostrativa de la exigencia del chef. El tartar de cigala, el foie con judías de Santa Pau y el bogavante con flores de saúco confieren a esta cocina un máximo nivel de ejecución y de sensibilidad. El menú cierra (la versión larga) con unos cortes de chuletón de vaca rubia gallega, sabroso colofón que pone un punto de paladar popular antes de los postres.

Postres que, como todo el resto, sobrevuelan el nivel de buena cocina apuntando más arriba en busca de la excelencia.●

RECOMENDAMOS

- No deje de probar el buñuelo de sobrasada y anís, gran clásico de la casa, la fresa con yogur y queso azul o la combinación de chocolate y maíz.
- La opción con maridaje de vinos es una oportunidad para explorar viñedos cercanos de mucha calidad. Si opta por la carta encontrará en Albert una ayuda inestimable.
- Las instalaciones del hotel son espléndidas.

NUTRICIÓN

La tentación del frito, más fuerte en verano

MAGDA CARLAS Barcelona

Quien más y quien menos sabe que el frito no es precisamente la forma de cocción más saludable. Sin embargo, delicias como unas buenas croquetas o unas simples patatas fritas bien hechas son

manjares tentadores. Y más ahora en verano.

Pues bien, para que esta crujiente opción no se nos indigeste es importante recordar, de entrada, que es mejor moderar la cantidad. Aunque se trate de una exótico tempura de verduras, no es lo mismo una berenjena frita que

LA SUGERENCIA

Helado de limón

- Mezclar un par de yogures naturales con una bola grande de helado de vainilla en la batidora. Añadir el zumo de medio limón y un poco de corteza de limón triturada. Aderezar con una cucharada de miel. Es refrescante, digestivo y fácil.

Maius Viticultors

■ La familia Gómez inauguró una tienda de vinos en 1992 en Sant Cugat del Vallés, un negocio que los llevó a plantearse la elaboración de sus propios vinos. El lugar escogido fue el Priorat, una DO que se había convertido en una de las más prestigiosas del país. El año 1998 compran unos terrenos en unas parcelas en pendientes de pizarra, como es habitual en el Priorat, en el Barranc de la Bruixa, un paraje situado al sur de la Morera de Montsant, y muy próximo a Siurana. Se replantaron cepas, que se unieron a las viñas viejas ya existentes, y en 2004 aparecieron los primeros vinos asesorados por el recordado enólogo Joan Milà y su hijo Eloi. La bodega está situada en el propio viñedo, un edificio semienterrado que lo integra en el paisaje y lo hace sostenible.

Maius Clàssic

Como su nombre indica, el Maius es un vino de estilo clásico elaborado con una combinación de garnacha tinta, cariñena y cabernet sauvignon, y con una crianza de 10 meses en barricas de roble francés. Un vino de complejos aromas de frutas maduras, con cuerpo, concentrado e intenso, un vino que refleja perfectamente el clima y territorio agreste del Priorat (15,50 euros).



una berenjena asada. Otra norma es acompañar el frito con vegetales crudos, para hacer el plato mucho más digestivo. Y, por supuesto, no tomar fritos en cualquier sitio. A menudo hay patatas fritas mediocres en buenos restaurantes... Tampoco es recomendable acompañar un frito con otro frito. Es obvio que el estilo fish & chips no es la mejor de las ideas. Pero si a pesar de todo optamos por un buen plato de fritos, pues nada. Un café con hielo y un buen paseo después.

magdacarlas@hotmail.com



Ca Na Toneta. A la izquierda, las hermanas Solivellas. A la derecha, el tomate de su huerto con albahaca que sirven en el restaurante.

las berenjenas con miso dulce, las empanadillas al estilo Kioto o el pargo marinado en alga kombu, que se pueden tomar sueltos a la carta o como parte de un menú degustación siempre sorpresa para el comensal.

Para probar uno de los mejores desayunos de Mallorca diríjase a Illetes. Concretamente al restaurante Arrels de Marga Coll en el Hotel de Mar Gran Meliá. Allí, con apacibles vistas al Caló de Ses Guerres, la cocinera ofrece un desayuno a cinco tiempos con maridaje en el que no faltan ni los mejores quesos y embutidos de la isla (obviamente, los últimos los firma Xesc Reina, catalán conocido por sus sobrasadas), ni las cocas o la repostería que ha conseguido situar a Mallorca como un destino imprescindible para los amantes del dulce.

La cocina de autor que seduce al público más local la encontrará en Daica (Llubí, en el interior de la isla), el restaurante-hotel de la chef Katy Pieras, quien desde hace 10 años comparte proyecto con su pareja David Ribas, atentamente al cargo de la sala. Ofrecen dos menús degustación, el Festa y el Daica; que en ambos casos arrancan con una coca de xeixa ecológica, pimienta rojo y rebuzuelos. Los pases que siguen muestran la intención de esta cocinera: fusionar de forma creativa la cocina mallorquina y catalana, ya que si ella nació en la isla, su pareja es del Alt Empordà.●