

**menu degustación / novedades /** por **Eduard Palomares**

El momento ideal es ahora

La creatividad requiere movimiento y, a escala gastronómica, esto significa que las temporadas tienen una duración determinada y que las visitas no son eternas. Y, por eso, hay que aprovecharlas al máximo. Estas son las propuestas culinarias de dos hoteles barceloneses para este otoño que tienen una duración límite: la estancia en la capital catalana del chef mexicano Israel Loyola y el menú otoñal y de proximidad de Víctor Torres.

BATUAR

Cotton House Hotel
Gran Vía de les Corts Catalanes, 670.
www.hotelcottonhouse.com

MARTA BECERRA

MARTA BECERRA



QUIRAT

InterContinental Barcelona
Av. de Rius i Taulet, 1-3.
www.ihg.com

QUIRAT

ANNA RIERA



Oda a la tradición mixteca

Cuántas veces hablamos sin más de cocina mexicana y cuántas veces nos equivocamos al definir con un concepto tan generalista una gastronomía tan rica y diversa. Por suerte, el chef Israel Loyola se instala en el restaurante Batuar del Cotton House Hotel desde hoy y hasta el 4 de diciembre para brindarnos una perspectiva más amplia.

Su atrevida propuesta gastronómica hunde las raíces en la cocina tradicional mixteca, originaria de las regiones de Oaxaca, Puebla y Guerrero. En el menú exclusivo que presenta en este *pop-up* culinario Barcelona incorpora más de 150 ingredientes tradicionales que mezclan colores, sabores y texturas, que son tratados con el máximo respeto pero también con ganas de innovar. Porque, tal y como él mismo asegura, “el presente y el futuro de la gastronomía mixteca es el pasado”.

Coincidiendo con la apertura de su nuevo restaurante, El Parián Atelier, Israel Loyola quiere reivindicar la importancia y la necesidad de mantener las tradiciones y técnicas gastronómicas de la región oaxaqueña. Y, para ello, es vital promover la

calidad de los ingredientes autóctonos, con un enfoque basado en la sostenibilidad.

Buena muestra de ello es el menú degustación que se puede probar desde hoy mismo en el Batuar (60 euros, maridaje aparte). Una exploración que comienza rompedora: una sopa de insectos con puré de frijol, usando un ingrediente muy habitual en algunas zonas de México, como son los chapulines, una especie de saltamontes. La aventura seguirá luego con un taquito de setas con salsa macha, un pez limón con *sikil pak* de huitlacoche, un lechón con mole negro (receta de su madre) y plátano macho fermentado, unos nicuatoles de frutos rojos con horchata y poleo y un postre con diferentes texturas de maíz.

Un viaje intenso, a veces explosivo a veces confortable, liderado por el que fue reconocido en el 2020 como uno de los 50 mexicanos más influyentes, por su labor en locales como Jacinto 1930 o el Restaurante sin Nombre. Por unos días, Barcelona tendrá alma mixteca, y habrá que aprovechar para indagar sobre en qué consiste realmente la cocina mexicana.

La interpretación del otoño

Ya no se puede entender la gastronomía sin el concepto de temporada, del respeto a los ciclos naturales de la tierra y la estacionalidad de los productos, y esto es algo que queda bien reflejado en el restaurante Quirat del Hotel Intercontinental Barcelona. Liderado por el chef Víctor Torres, el más joven en obtener una estrella Michelin en su etapa en Les Magnòlies, ha presentado dos menús: el 24k de 12 platos (110€) y el 18K, su versión corta con 7 platos por 55€ (ambos sin vinos). Un recorrido por los sabores y los aromas del otoño, siempre de la mano de productos locales.

Una propuesta que responde a la perfección al concepto mismo del restaurante, tal y como explican sus impulsores: “Quirat representa la unidad de medida de la pureza y riqueza de los elementos que conforman la tierra. Por eso, constituye un espacio exclusivo que ofrece una interpretación de autor sobre la tierra y sus productos mediante una carta de platos, que responde a las distintas temporadas con la intención de hacer llegar los mejores productos de nuestro territorio a la mesa”.

Una búsqueda de lo auténtico que este año se refleja en platos como la tartaleta de carabinero y caviar; el *cep* del Montseny con tripa de bacalao y su pil pil, el fricandó con ventresca de atún y castaña, el arroz meloso con ortiguillas y plancton, el pichón en dos tiempos o, para culminar, el original caramelo y pretzel.

Así se materializa la unión entre un chef comprometido con la tierra y los proveedores de proximidad y un hotel inconformista como el InterContinental Barcelona. “Es un placer para nosotros poder contar con un chef como Víctor Torres. Como marca de hoteles de lujo tenemos muy clara la importancia de ofrecer una propuesta gastronómica cuidada, de proximidad y exclusiva que satisfaga tanto las expectativas de nuestros huéspedes como del público local”, detalla Enrique Escofet, director general del establecimiento.

Una experiencia culinaria que, además tiene activada la cuenta atrás: durará mientras lo haga el otoño-invierno. Con el nuevo ciclo, todo volverá a cambiar de nuevo, como el propio paisaje.