

BURG-CELONA

- Los cocineros se esfuerzan en convertir el símbolo de la comida rápida en un producto para gourmets
- La oferta de cocina popular de calidad se amplía con la apertura de nuevas hamburgueserías

BURG-CELONA EL AUGE DE LA HAMBURGUESA



DAVID AIROB

La Royale

PACO PÉREZ

Pl. del Camp, 5. Albert Forment y Javier Planas han abierto un exitoso local en el que el prestigioso chef del Miramar (Llançà) ha creado una carta de hamburguesas que sugiere un recorrido por los cinco continentes: las hay de vaca añeja, de angus, de bisonete y de atún.

Paco Pérez, el chef del Miramar (Llançà), aceptó el reto que le propusieron unos amigos –los socios Albert Forment y Javier Planas– de crear hamburguesas exquisitas. La Royale, que llena

hasta los topes desde su apertura, hace unos meses, propone un recorrido por los diferentes continentes a través de distintas hamburguesas que ofrecen acompañar con gintonics. “A los chefs lo que nos gusta es cocinar y hacer buenas hamburguesas era un reto”. La misma exigencia con la que trabaja en sus cocina lo ha llevado a hacer pruebas y más pruebas hasta dar con las elaboraciones que aparecen en la carta. En La Royale compran las piezas de carne enteras, las pican en la cocina y las elaboran manualmente.