



Hamburguesas con 'gin-tonic'

Gastronomía ❖ Abre La Royale Barcelona con la tendencia que triunfa en Nueva York y Londres

AL FONDO HAY SITIO

ANDRÉS SÁNCHEZ-MAGRO



Dónde: Ubicado en el local que en otros tiempos albergara el emblemático Can Massana, lugar de encuentro de la *gauche divine* barcelonesa, La Royale se une a la incipiente apuesta del fast-food de calidad en Barcelona, con una propuesta culinaria compuesta básicamente por hamburguesas de alto nivel.

Por qué: Es un local muy cómodo y animado en el que disfrutar de las mejores hamburguesas de la ciudad condal, firmadas por el prestigioso chef Paco Pérez. Y para acompañarlas, nada de refrescos, sino un *gin-tonic* elaborado por el afamado barman Rafael Barrera. En definitiva, La Royale es el punto de encuentro de los más cosmopolitas al unir dos conceptos totalmente en boga: hamburguesas *gourmet* y *premium gin-tonic* a un precio más que razonable.

Quién: La idea surge de dos socios (Albert Forment y Javier Planas) amantes del buen comer, pero que hasta ahora nada tenían que ver con el ámbito de la gastronomía. Por eso, para elaborar su carta recurrieron a un asesor de lujo, el tres estrellas Michelin Paco Pérez (dos estrellas en el Miramar de Ilançà y la otra en la Enoteca del Arts), quién decide qué carnes hay que comprar, cómo cortarlas,

prepararlas, servirlos, o con qué pan acompañarlas.

Cómo: Al pisar este espacio el cliente tiene la sensación de estar en una cabaña urbana de aviador aventurero. Las paredes están forradas de recortes de prensa sobre aviación, hélices de antiguos aparatos de los pioneros en levantar el vuelo y maquetas de aviones, incitándole desde su entrada a viajar por el mundo a través de sus platos.

Qué: La Royale propone una ruta hamburguesera por los cinco continentes. Una ruta en la que hay aciertos más que notables, como la excelente hamburguesa de vaca añeja en el apartado de las europeas; la de bisonte y la de angus, como americanas; o la asiática preparada con atún cortado a cuchillo, xitake, soja germinada y salsa de alga nori. Además de las hamburguesas tienen otros apartados, como "para chuparse los dedos", con propuestas como alitas de pollo con salsa de soja, miel y mirin, o el huevo a la royale, o "mundo verde", en el que destacan los nachos con aguacate, tomate, maíz y cebolla tierna. Y por supuesto, no pueden faltar las *fritas*: deluxe tradicional con piel, clásicas y de rejilla, todas acompañadas por sus originales versiones de salsa mayonesa, barbacoa y brava. De



postre también hamburguesa, aunque en este caso, el pan es brioche y la carne, chocolate. Y para acompañar, uno de sus afamados *gin-tonic*, que mezclan exóticas y novedosas tónicas con las más reputadas, rebusca-

das y exclusivas ginebras, algunas procedentes de muy pequeñas destilerías inglesas. Y para mayor calidad y sofisticación el hielo se sirve a -25°, evitando así que la copa se agüe.

Cuanto: El precio aproxima-

do es de 20-25 euros. Lo más caro son los *gin-tonic*, unos 12 euros, aunque merece la pena tomarse uno.

Cuando: Abierto todos los días. Comidas de 13:30 a 16:00 h. Cenas de 20:30 a 23:30 h. ❖



La última moda. Hamburguesas 'gourmet' maridadas con 'premium' 'gin-tonic'.



MÁS INFO

Dirección: Plaza Camp, 5, Barcelona.

Teléfono: 93 254 73 93.

Web: www.laroyale.es.



De los cinco continentes

■ En La Royale se puede encontrar hamburguesas de vaca añeja; en el apartado de las europeas; la de **bisonte y la de angus**, como americanas; o la asiática preparada con atún cortado a cuchillo.