

CIUTADANS PÀG. 4

Una jornada popular i festiva
El Paral·lel celebra la seva festa amb absències polítiques

CIUTADANS PÀG. 5

Sant Cugat prova les Google Glass
Cues per mirar amb les ulleres del futur

LA TERRASSA PÀG. 7

Sagarra parla del Festival d'Avinyó
La ciutat francesa es converteix al juliol en capital del teatre

GENT PÀG. 8 A 11

Gisele Bündchen, fragància de Chanel
Les muses que han donat imatge al N°5



VIURE

Diumenge, 1 de juny del 2014

LA VANGUARDIA



DOBLE

Passeig de Gràcia, 116

► El local, que ocupa els baixos del restaurant L'Eggs, combina la cuina de tapes que dirigeix Paco Pérez amb els còctels de Javier Caballero i les actuacions de música i cabaret, amb sorpreses, a càrrec de Sílvia Martí.

PREU APROXIMAT 40 €

LLIBERT TEIXIDO

Restaurants amb un plus

● **Obren nous locals, entre els quals abunda l'aposta per la cuina asiàtica**

● **La cocteleria s'imposa com a part de la proposta gastronòmica**

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

La tendència és buscar tendències. Agafar-les al vol i afegir-s'hi. Reinterpretar-les, seguir-les, defensar-les. El que

compta és que la inèrcia no s'aturi i que l'ànim no decaigui. Els que resisteixen el moviment boig d'aquest toro mecànic en què s'ha convertit el mercat de la restauració –obertures i tancaments, dies bons i dies per

oblidar– proven d'obrir negocis nous que tinguin un plus. Volen arrodonir l'oferta per atreure el client, una mica saturat de les propostes de sempre. Es busquen bretxes per colar-s'hi, especialitats que, malgrat que

encara no s'han explotat excessivament, estan en auge. És el cas de les tapes xineses, els dim sum, que la família Kao, propietària del Shanghai, ha començat a servir al nou Kao Dim Sum, al local que han adquirit al

costat mateix del seu conegut establiment i que porta la filla de Josep Maria Kao, la Meilan. Es tracta d'una mos delicat en què es poden combinar tota mena d'ingredients i que acompanya amanides i platets, com l'ànec fregit.

S'intenta donar vida a espais on passin coses, com pretenen els amos del nou Doble –el logo són dos rombes–, que està a punt d'aixecar el teló. És un ampli local situat als baixos del seu restaurant, L'Eggs, dirigit per Paco Pérez i en què hi haurà música en directe, tapes –des d'ostres fins a dim sum, nem o panets amb farcits originals–. I, evidentment, hi haurà copes. La barra, que dirigirà el cocteler Javier Caballero, serà un dels al·licients per atreure una clientela de tarda i nit que també podrà gaudir de música en directe i del cabaret de Sílvia Martí, amb sorpreses que no es poden avançar. Carles Abellán també busca espais animats i desenfadats

CONTINUA A LA PÀGINA SEGÜENT ►►

RESTAURANTS AMB UN PLUS NOVA FORNADA D'ESTABLIMENTS GASTRONÒMICS



MARC ARIAS

SERGI DE MEIÀ
Aribau, 106

► De Meia obrirà d'aquí un parell de setmanes el seu propi restaurant, en què oferirà des d'esmorzars de forquilla a menús de migdia (21,5 €) i la cuina més elaborada al vespre.

PREU
APROXIMAT
50€



ALEX GARCIA

LA GUINGUETA DE LA BARCELONETA

Platja Sant Sebastià

► Carles Abellán ha encarregat a Sandra Tarruella la remodelació del xiringuito que va obrir l'estiu passat davant del mar. Té tapes, còctels i gelats de Rocambolesc.

PREU
APROXIMAT
20€



ROSER VILALLONGA

ECLÈCTIC
Passatge Sagüés, 16

► A l'espai del desaparegut La Mifanera, Francesc Chicón i Sergio Musso estan a punt d'obrir el nou Eclèctic, on serviran menús a 13 euros al migdia i una cuina més elaborada al vespre.

PREU
APROXIMAT
30€



Un gran espai japonès i la cuina d'Albert Ventura a El Cercle

» VE DE LA PÀGINA ANTERIOR

com el nou La Taverna del Suculent o La Guingueta de la Barceloneta, el xiringuito en què s'ofereixen tapes, gelats de Jordi Roca (Rocambolesc) i còctels en un espai que va obrir l'any passat i que ha remodelat Sandra Tarruella.

Després de la seva etapa a Monvini, el xef Sergi de Meia emprèn projecte propi. El restaurant que porta el seu nom, a l'Ei-

xample, començarà l'activitat a primera hora del matí, servint esmorzars de forquilla en una zona del local en el qual hi ha dues llargues taules que els clients compartiran. "Serà la meua mare qui els cuinarà i jo l'ajudaré a atendre la sala, fins que pugui permetre'm incorporar un cambrer al matí". Al migdia es podrà escollir entre alguns d'aquests plats de la cuina materna o el menú elaborat pel xef, que costarà 21,5 euros. De Meia, que té previst

obrir d'aquí un parell de setmanes, servirà la seva cuina més personal els vespres, mantenint la seva aposta pels productes de proximitat. També organitzarà sopars temàtics. Haver-se d'ajustar a un pressupost modest no l'ha fet desistir de la seva il·lusió d'obrir per fi el seu propi restaurant, com tampoc no ha desanimat el cuiner Francesc Chicón, format a l'escola Hofmann i ex-professor de cuina al CETT, per obrir Enigma. Ell i el seu soci,

l'il·lusionista argentí Sergio Musso, s'han ocupat de fer les obres per rehabilitar l'espai del desaparegut restaurant La Mifanera, on volen oferir un menú al migdia de 13 euros i una carta més elaborada al vespre, a preus ajustats.

Són projectes modestos comparats amb dues de les principals novetats: l'acabat d'estrenar El Cercle, les cuines del qual dirigeix el xef del Coure, Albert Ventura, o el Yubari, restaurant que aposta per la cuina

japonesa i que obrirà el proper mes de juliol.

Diferents estils, diferents dimensions de negoci, diferents propostes gastronòmiques i un ingredient comú en la majoria: el protagonisme dels còctels. Aquests estan presents també en l'última aposta de la cadena hotelera NH, que aquesta setmana ha obert sucursal del restaurant madrileny Don Giovanni, d'Andrea Tumbarello, a l'NH Constanza, amb l'al·licient d'una barra que dirigirà el cocteler Diego Cabrera.

Tumbarello, que es confessa il·lusionat de posar un peu a Barcelona, assegura que aspira a tenir el millor restaurant italià de la ciutat. "Hi haurà moltes coses més que pasta i pizzes i no faltaria la tòfona fresca, que és la me-



XAVIER CERVERA

KAO DIM SUM
Bisbe Sivilla, 48

► Els propietaris del conegut restaurant Shangai han obert al local contigu un establiment en el qual serveixen tapes xineses i del qual s'ocupa la filla de Josep Maria Kao, Meilan, i compta amb la feina al capdavant del celler de Lluís Kao.

PREU
 APROXIMAT
 25€



MARC ARIAS

EL CERCLE
Carrer dels Arcs, 5

► L'establiment, a la primera planta del Reial Cercle Artístic, té la cuina d'Albert Ventura, dividida en tres propostes: la de la terrassa, de tapes; la de la barra, oriental, i la que s'inspira en la cuina burgesa i se serveix als altres menjadors.

PREU
 APROXIMAT
 45€



SERGI ALCÁZAR

DON GIOVANNI
NH Constanza Déu i Mata, 69-99

► NH ha obert aquesta setmana una sucursal del restaurant Don Giovanni (Madrid), d'Andrea Tumbarello, que disposa d'una barra de còctels dirigida pel bàrman Diego Cabrera. Tumbarello aspira a convertir-lo en el millor italià de la ciutat.

PREU
 APROXIMAT
 45€



IMAGEN VIRTUAL

YUBARI
Diagonal, 339 bis

► Ocupa un local de 600 m² que té previst tenir acabat a final de mes. La cuina tradicional japonesa i la cocteleria en seran l'eix principal. Dirigirà les cuines el xef de Londres Attila Havas, que està seleccionant els components de l'equip

PREU
 APROXIMAT
 80€

va passió". Cabrera explica que en un moment de boom internacional de la cocteleria, és comprensible que aquesta encaixi com a part de la proposta gastronòmica a Barcelona, ciutat amb un gran nivell de gastronomia creativa. Segons ell, la febre del gintònic, que encara es manté, ha servit per despertar l'interès per molts altres combinats clàssics o creatius que els comensals prenen tant abans com durant o després de menjar.

Els bàrmans tenen també un espai propi a la magnífica terrassa d'El Cercle, situada a la primera planta del Reial Cercle Artístic, al final del Portal de l'Àngel, on els clients poden degustar-los i prendre tapes. Però hi ha molt més a l'espai que ha rehabilitat de manera impecable l'ar-

quiteccte Alfred Arribas. El pes de la proposta culinària és a l'interior, on hi ha dues ofertes diferenciades: la de cuina oriental (La Barra) i la que se serveix en dos menjadors, Les Quatre Estacions i La Biblioteca, amb una carta en què el xef recrea la cuina burgesa i intenta trencar motllos perquè el client no se senti obligat a prendre necessàriament primers i segons sinó compondre's el seu propi menú al seu gust.

Portar una oferta gastronòmica de qualitat a un entorn tan especial com el Reial Cercle Artístic ha estat possible gràcies a l'afany del propietari de La Clara, Julià Cribero, qui ha aconseguit la concessió de l'espai i ha apostat per fitxar un gran xef com Albert Ventura.

PRÒXIMES OBERTURES

Caldrà esperar una mica per conèixer els dos mexicans d'Albert Adrià

YUBARI

En un espai de 600 m² s'oferirà un itinerari per la cuina japonesa i còctels

Un altre dels projectes més ambiciosos que aviat veurà la llum està impulsat per l'empresari armeni Arman Mayilyan, que obrirà un gran espai de cuina japonesa. Amb 600 metres quadrats i capacitat per a un centenar de clients, el Yubari (nom del poble japonès famós pel cultiu dels melons més cars del món), que dirigirà Simone Carena, estarà dividit en dues plantes i disposarà de diverses zones amb la idea que el client pugui triar el seu propi recorregut gastronòmic. La cuina tradicional, amb presentació i acabats moderns i la fusió entre cuina i cocteleria són l'eix principal. Hi haurà tres barres dedicades a diferents tipus de cocteleria: gastronòmica, orgànica, i una de cocteleria i pos-

tres. També barra de sushi edomae (servit al moment). A la planta inferior es podrà degustar la cuina kaiseki més elaborada. Les postres també es podran prendre en un espai sensorial, amb imatges i ambientació en què es pretén oferir una experiència dolça. Al capdavant de la cuina hi haurà el xef Attila Havas, que està seleccionant el personal que ha de compondre el seu ampli equip. El Yubari, que aspira a ser un japonès de referència a Barcelona, és una més de les noves propostes que s'acosten. S'estan fent les obres del gran espai gastronòmic d'El Nacional. I encara caldrà esperar una mica abans de veure com seran els dos mexicans d'Albert Adrià. Les expectatives són altes.●