

La Royale



Albert Forment, a la izquierda, y Alex Ledda, en el comedor de La Royale

Cristina Jolonch

En una secuencia de *Pulp Fiction*, que transcurre dentro de un coche en el que viajan Vincent Vega (John Travolta) y Jules Winnfield (Samuel L. Jackson), el primero, burlándose de los hábitos del Viejo Continente, pone como ejemplo el hecho de que en París a una hamburguesa de cuarto de libra con queso le llamen La Royale. "¿Y a la Bigmag con queso?", pregunta su interlocutor. "La llaman Bigmag, pero lo pronuncian *le bigmag* (poniendo énfasis en el artículo)". De dicha escena proviene el nombre de este establecimiento que abrió, a finales de mayo, en el local que en otros tiempos albergó el emblemático Can Massana, lugar de encuentro de la *gauche divine* barcelonesa. Deben tomar nota quienes compiten por descubrir las mejores hamburgueserías en una ciudad donde el listón sube día a día.

La Royale juega con cierta ventaja: cuenta con un asesor de lujo. Quien decide qué carnes hay que comprar, cómo cortarlas, prepararlas, servir las, o con qué pan acompañarlas es el prestigioso cocinero Paco Pérez (dos estrellas Michelin en el Miramar de Llançà, una en La Enoteca del hotel Arts y éxito total en el Mirror). Tanto el chef como los socios con los que colabora, Albert Forment y Javier Planas (ambos profesionales de ámbitos que nada tienen que ver con la gastronomía), proponen una ruta hamburguesera por los cinco continentes que encaja perfectamente con la decoración del local, estilo aventurero. Una ruta en la que hay aciertos notables, como la excelente hamburguesa de vaca añeja en el apartado de las europeas; la de bisonte (un diez) y la de angus, como americanas; o la asiática preparada con atún cortado a cuchillo, xitake, soja germinada y salsa de alga nori, sabrosa. Además, y en capítulo aparte, la Royale premium, con carne de wagyu. Quienes se apuntan a la moda de acompañar la cena con un buen gin-tonic lo tienen fácil. El italiano Alex Ledda, asesorado por el experto Rafa Barrera tantea el gusto de los clientes para ofrecerles una amplísima selección de ginebras y tónicas.

Además...

- 1 Alitas de pollo con salsa caramelizada.
- 2 Guacamole con nachos.
- 3 Hamburguesa de avestruz.
- 4 Hamburguesa de pato.

Barcelona Pza. del Camp, 5. Teléfono: 932-547-393