

Hamburguesas y gin-tonics

La Royale, restaurante de moda en Barcelona

Varios son los restaurantes que pasan dificultades y algunos se han visto obligados a bajar la persiana. Otros, sin embargo, se las ingenian e intentan aplicar "la imaginación al poder" tal como rezaba una famosa pancarta del mayo del 68 francés.

Hoy en día hay cinco ingredientes importantes para el éxito de un restaurante: platos apetecibles, novedosos y bien elaborados, calidad de la materia prima, precios asumibles, servicio amable y eficiente, y una ubicación y decoración atractiva.

Recientemente ha abierto en Barcelona La Royale, un interesante local en el que son estrellas las hamburguesas y los gin-tonics. Se trata de una atípica combinación pero son dos elementos que están muy de moda entre la gente joven y entre quienes siguen intentando estar en ello. La Royale se ha sumado a la tenden-

La combinación de carne picada y cóctel ya está de moda en ciudades como Nueva York y Londres

cia muy en boga tanto en Nueva York como en Londres de combinar hamburguesas gourmet con premium gin-tonics.

El local reúne todos los ingredientes anteriores. Presenta platos muy atractivos, ya que del apartado *para chuparse los dedos* pudimos disfrutar de alitas de pollo con salsa de soja, miel y mirin, y nos encantó el huevo a la royale: huevo orgánico, patatas fritas, bacon, pimientos del padrón, tomate y papel de pan. Del apartado *mundo verde* probamos los nachos con aguacate, tomate, maíz y cebolla tierna. Y del de las *fritas* las de luxe tradicional con piel, las clásicas y las de rejilla, todas acompañadas por sus originales versiones de salsa mayonesa, barbacoa y brava.

A continuación ya entramos en el mundo de las hamburgue-

La Royale

Barcelona

Pl. Camp, 5
Telf. 93-254-73-93
No cierra ningún día.
Precio medio sin vinos ni gin-tonic: 24 €

Valoración

Confort	☆☆☆
Bodega	☆☆☆
Servicio	☆☆☆

Valoración sobre 20

12

RECOMENDAMOS

► Empezar por un pica pica. El original y clásico Fish & Chips o el costillar de cerdo ibérico a la brasa son una alternativa. A continuación disfrutar de alguna de sus once hamburguesas. Cuando en una mesa hay varios comensales, la posibilidad sería escoger varias de ellas y compartirlas.

► La hamburguesa Royal Premium Wagyu preparada con Stilton, romana, cebolla tierna, pepinillo y salsa Royale.

Puede elegirse la de 160 o la de 220 g. Otra muy interesante es la de bisonete con tomate, Cheddar, cebolla tierna, lollo rosa, bacon, pepinillo y salsa barbacoa.

► Elegir de entre las más de 25 ginebras para el gin-tonic. En su carta se hallan las Premium (12€), las Super Premium (14€) y las de Edición limitada (18€).

► Los grupos de entre 10 y 12 personas pueden solicitar el reservado cercano a la cocina



El chef Nilson González, Albert Fornut, uno de los socios, y el maître sumiller, Jordi Suñé

sas, dentro del cual existen once opciones. La estrella es la Royale Premium Wagyu, pero las otras diez alternativas, todas muy aconsejables, son: las de bisonete, angus, ternera blanca, avestruz, vaca añeja, pollo de payés, cerdo

ibérico, pato, atún e incluso una vegetal. Para que salgan al punto solicitado por el cliente está el chef Nilson González. El pan que las acompaña no lleva aditivos.

Otro elemento importante es la calidad. La carne de las ham-

burguesas procede de grandes piezas que se deshuesan a diario en La Royale, y el triturado se hace en una picadora a 0º para evitar que pierda propiedades.

La relación calidad-precio es interesante y el servicio de sala

es extremadamente profesional y eficaz. Da gusto ver al personal atendiendo con rapidez y cordialidad a todos los comensales.

Y el último punto es la ubicación y decoración del local. La Royale ocupa el espacio en la plaza Camp en el que durante muchos años estuvo Can Masana. Y su decoración, inspirada en varias de las aficiones de Javier Planas, uno de los socios del local, combina antiguos modelos de aviación, hélices y trofeos de caza mayor con paredes "tapizadas" con fotos con estos mismos elementos. Da la sensación de que nos encontramos dentro de la cabina de un intrépido aviador y aventurero.

Last but not least, que dicen los anglosajones, dejamos para el final el apartado de los gin-tonics. Rafael Barrera, gurú de esta especialidad, imparte en cada mesa o en la barra un acelerado máster a todos quienes disfrutan con esta sensacional combinación. Mezcla las más acreditadas, exóticas y novedosas tónicas con las más reputadas, rebuscadas y exclusivas ginebras, algunas procedentes de muy pequeñas destilerías inglesas. Y para mayor calidad y sofisticación el hielo que las acompaña está a -25º, evitando así que la copa se agüe.

Ciertamente Rafael, secundado por Alex Ledda, ponen al servicio de sus clientes toda la experiencia acumulada en sus locales en Vall d'Aran. Ellos combinan cada gin con la tónica o botánicos más adecuados. Y para acompañar los gin-tonics nada mejor que una selección de chocolates de Oriol Balaguer y de Enric Rovira.

La carta de vinos, pese a ser corta es equilibrada y a precios correctos. Para que "tantos músicos" nos ofrezcan un inolvidable concierto y nadie desafine está como director de orquesta, a la sombra, el reputado chef Paco Pérez -de momento tres estrellas Michelin-. Paco es el ideólogo de este gran proyecto pensado para dar de comer bien a la gente joven, y a la que no lo es tanto, con productos excepcionales y a precios asumibles. Por todo esto, La Royale se ha puesto de moda.●

ANA JIMÉNEZ