



LA ROYALE



PLAZA DEL CAMP, 5 |
 ☎ 93 254 73 93 | NO CIERRA |
 PRECIO MEDIO: 20 €

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	BIEN
BODEGA	NOTABLE
DECORACIÓN/AMBIENTE	NOTABLE

CALIFICACIÓN GLOBAL 13/20

BARCELONA

Y el gastrobar ha dado paso a la hamburguesería, opulenta, claro. Los *grandes* de la cocina española, de un tiempo a esta parte, se han lanzado a la conquista del *burger* como método de optimizar recursos y glorificar a su manera uno de los mitos del *fast food*. El penúltimo ha sido Paco Pérez (*Miramar*, Llançà), aunque, aclaremos, sólo a nivel de consultor. Normalizado el bar de tapas *con clase*, la carne picada es el próximo objetivo. Albert Formet es el propietario de esta *La Royale*, hamburguesería ilustrada ubicada en el viejo y llorado *Can Massana*... Forment es un ingeniero que, viendo el patio, tiró por en medio. Gourmet y cosmopolita, pilló al *mejor*

**TODAS LAS CARNES
LLEGAN EN PIEZAS
ENTERAS QUE SE DES-
PIEZAN, PICAN
Y MONTAN A MANO
«IN SITU»**

asesor, Pérez, y a continuación decoró el local como un club de pilotos *british* con aire colonial y aventurero. Perfecto *entourage* para darle caña a los clásicos de la comida rápida pasados por la elegancia y la precisión de Paco. Primero: todas las carnes llegan en piezas enteras que se despiezan, pican y montan a mano *in situ*. Segundo: se acaban en la Jospet. Y la fiesta: de wagyu (con stilton); de vaca añeja (con provolone y pesto rojo); de bisonete (con cheddar), de angus (con aguacate y mole); de pato (con packchoy); de atún (con shiitake); de ternera blanca (con Saint Felicien)... Y alitas, *fish & chips*, costillar, nachos, patatas fritas al momento... Atención a la salsa barbacoa Jack Daniel's. **XAVIER AGULLÓ**