



'La Royale', hamburguesas refinadas y hedonistas con 'toque Paco Pérez'

Aventura fascinante por las mejores carnes del planeta y sus exquisitos 'contorni'

Restaurante 'La Royale'

■ Plaza del Camp, 5. Barcelona. Tel. 93 254 73 93. www.laroyale.es. Tienen reserva *on line*. Abierto todos los días.

Xavier Agulló

BARCELONA. El *fast* deviene *slow*. La vulgaridad se torna sofisticación. Tiempos posmodernos y relatos efímeros. El *burguer* se diviniza y ese pedazo de carne anónima rodeado de pan industrial y bañado en pavorosa mayonesa se eleva a la categoría *gourmet*. Es lo último. Hamburgueserías ilustradas vindicando la excelencia de lo que siempre fue el *descensus ad infernos* gastronómico. Pero todo es posible. Los grandes chefs españoles hace tiempo han demostrado que ha debido ser desde arriba, con aquella jovial osadía, desde donde se empezase a dignificar y glorificar la cocina sin adjetivos. Tapas, bocadillos o hamburguesas.

Y llegamos a las de *La Royale*, hamburguesería asesorada finalmente por el gran Paco Pérez. Aunque Paco sea poco posmoderno y muy *fier de son métier*, su firma está ahora en las alturas de los *charts*, lo que lo coloca siempre entre las preferencias de los restauradores que quieren progresar, y si hay que comer hamburguesas, mejor que sean *Pérez signature*. Justo lo que



Imagen del comedor del restaurante. eE

pensó Albert Forment, ingeniero que, despejando el cansino oxímoron *crisis-oportunidad*, dejó el paralelismo por la picadora y la plancha para aventurarse en la hostelería.

Puestos a ello, Albert y Paco se propusieron lo máximo. Piezas enteras de carne que se descuartizan, limpian, pican y elaboran a pura mano, en la misma cocina. Carnes

Menú

Primer plato: Huevo orgánico a 'La Royale'

Segundo plato: Hamburguesa de cerdo ibérico

Postre: Hamburguesa Antártida

Precio medio 20 €.

supremas, de esto no hay duda. De todo el mundo, porque somos cosmopolitas. Y para el último retruécano, finalizadas en Jospser con ese *touch* a brasa ya irresistible...

¿Pasamos al salón? Sensación de estar en el club de oficiales de la RAF en, no sé, Kenia, aunque geográficamente nos hallemos en la parte noble de la ciudad, en lo que fue el entrañable restaurante *Can Massana*. Punto colonial, estiloso y relajado que invita, de entrada, a un buen *gin tonic* (25 ginebras a disposición) y, a continuación, a demorarse por la atractiva carta.

Hamburguesas. Wagyu (con Stilton); vaca añeja (con provolone y pesto rojo); bisonte (con Cheddar); Angus (con aguacate y mole); pato (con packchoy); atún (con shiitake); ternera blanca (con Saint Felicien)... Fascinante la salsa bbq Jack Daniel's, canalla. ¿Más guiños? Alitas, *fish & chips*, costillar, nachos, patatas fritas al momento...