



Comedor de La Royale, en Barcelona. / Consuelo Bautista

PISTAS GASTRONÓMICAS

12 hamburguesas

LA ROYALE

Plaza de Camp, 5. Barcelona.

Teléfono: 932 54 73 93. **Internet:** www.laroyale.es. **Precio:** entre 30 y 35 euros por persona.

J. C. C.

Si prosigue el ritmo de inauguraciones actual, llegará un momento en el que España se convertirá en el país europeo con el mayor número de hamburgueserías. Alrededor del conocido filete de carne picada continúan proliferando los alardes de imaginación destinados a

prestar originalidad a una receta rutinaria. En esta nueva hamburguesería barcelonesa, el hecho diferencial se basa en dos factores: la dispersión geográfica de sus carnes, que hacen mención a los cinco continentes, y la posibilidad de armonizar unas piezas de rango *gourmet* con *gin-tonics premium* al hilo de la moda que rige en Nueva York y Londres.

En su carta figuran 12 especialidades, incluidas una vegetariana y otra dulce para el postre, con frutas, pan brioche y chocolate. Tan variadas son sus propuestas que la lectura de la carta supo-

ne un viaje geográfico. En conjunto, materias primas ecológicas —asegura la casa— que se seleccionan con cuidado y se aderezan en consonancia con sus características sápidas.

Entre las europeas se encuentran las más convencionales, aunque no por ello menos interesantes. Hamburguesas de cerdo ibérico, de pollo de payés, de ternera blanca y de vaca añeja con pesto rojo, champiñones y ruqueta, muy conseguida. África auspicia la hamburguesa de carne de avestruz, y el continente americano, la de carne de bisonite, algo rara por el gusto de sus aderezos, además de la de raza *angus*, succulenta.

No en vano como asesor del lugar figura el conocido cocinero Paco Pérez, que dirige otros restaurantes de prestigio, como Miramar en Llançà (Girona) y Enoteca en el hotel Arts (Barcelona). Y como complemento, un surtido de patatas fritas (deliciosas la de rejilla y poco conseguidas las tradicionales con piel), así como varias salsas elaboradas en la casa del estilo de la mayonesa con jamón, la salsa brava o la de barba-coa Jack Daniels. Y junto a las hamburguesas, otros testimonios del *finger food*, como las alitas de pollo, los *fish & chips* y el costillar de cerdo ibérico a la brasa.