

CUINA

menjar | beure | viure

NOUS

MIL·LENÀRIES

EL SECRET DE CRESPIÀ

HIVERN VERD

Receptes amb hortalisses

PRODUCTES

MELMELADES ARTESANES

Una tria de les millors del país

VINS

Primera anyada del Batlliu de Sort



hamburgueses

DESCOBRIM A BARCELONA LES VERSIONS MÉS GURMET



Mercat de gener

Posem al cistell 10 productes de temporada



Pans de la Barceloneta

Anna Bellsolà obre les portes del Forn Baluard



Un menú bo i sa per encetar l'any

Bons propòsits al plat amb Carne Ruscalleda

ANTÀRTIDA

La proposta més atrevida i dolça de La Royale. Combina fruita i gelat amb cacau i coullis de maduixa. La sorpresa està garantida per als més lllaminers. Recepta fitxes pàg. 101



LA ROYALE

Amb carbó d'alzina

Amb l'assessorament de Paco Pérez, La Royale representa l'avantguarda de les hamburgueses a la ciutat. Es vol fer gaudir el client d'un viatge gastronòmic pel món a través de les millors carns ecològiques d'Àfrica, Àsia, Oceania, Àfrica i Europa. L'ambientació, *ad hoc*, de Toni Estruch, és ideal per degustar una Royale Premium, amb carn de wagyu, formatge stilton i salsa Royale; una hamburguesa de bisó americà amb cheddar o, seguint la tendència de les vegetarianes, una de tofu. Totes, això sí, fetes en una graella amb carbó d'alzina i amb pans ecològics aptes per a celíacs. L'element distintiu és la combinació dels gintònics premium amb l'hamburguesa gourmet, al més pur estil novaiorquès.

La Royale. Pl. del Camp, 5. Barcelona.
Tel. 93 254 73 93. www.laroyale.es.

© Enrique Marco



Filipe De Martino, el cuiner de La Royale.

quantitat de guarniments i tipus de salses elaborades *ex professo* per a cadascuna d'elles, són realment sorprenents.

El món dolç inclou *brownies* casolans, gelats artesans i xocolates de primera qualitat en forma de bombons d'autor. És el punt i final d'un àpat on no hi pot faltar una selecció de vins triats pel sommelier de la casa, una bona cervesa artesana o, fins i tot, un gintònic amb ginebres de qualitat.

SLOW FOOD D'AUTOR

Els sabors rurals ancestrals són a la base d'una bona hamburguesa, sigui de bou lleidatà, de vaca retinta, de *rubia gallega*, de porc ibèric, de bisó americà, de xai del Berguedà o de pollastre del Prat. Es podria

dir que la filosofia Slow Food, amb un mercat molt considerable, a Catalunya, ha contraatacat i ha guanyat poder, al regne del *fast food*, amb la recuperació d'espècies, pròximes o llunyanes, lligades a la tradició cultural i gastronòmica, a l'estacionalitat del producte i, per tant, al *tempo lento*. De fet, algunes d'aquestes hamburgueseries, com és el cas del Filete Ruso, informen el comensal de la procedència de cadascun dels productes, a més de comptar amb l'assessorament de l'ecoxef Enric Millà. D'aquesta manera, els restaurants Km 0 no són tan lluny, doncs, de les hamburgueseries gourmet. No obstant això, els efectes de la globalització del mercat alimentari també es deixen sentir en alguns locals.

La fusió de cultures gastronòmiques és un fet patent als nostres mercats, en els gustos d'una clientela avesada als diferents productes dels cinc continents, que demana, fins i tot, cartes on l'exotisme sigui el segell de la casa. Potser per aquesta raó, grans xefs com Ramon Freixa preparen hamburgueses d'una gran sofisticació, com ara la Bik Duk, plat insígnia del seu restaurant a Madrid, elaborada amb carn picada d'ànec, gelat de mostassa verda i formatge idiazábal.

Amb ingredients insospitats o no, plenes de creativitat o rescatant-ne les receptes més clàssiques, l'hamburgueseria gourmet és un negoci a l'alça que barreja el respecte pel producte amb l'aspecte lúdic d'un menjar informal. Redescobriu-la sense complexos! ■