

# De lo mejor de Barcelona

R. G. S.

Jordi Vilà acaba de inaugurar un pequeño y encantador restaurante tras abandonar su etapa en Abrevadero, establecimiento en el que mereció la notabilidad. Pese al poco tiempo transcurrido, le vaticinamos los mayores éxitos. La razón: es una de las cocinas que más nos llegan conceptual y gustativamente. Sintonzamos con su filosofía de reinventar la culinaria catalana sin la mínima muestra de chauvinismo.

Y se hace desde postulados modernos, con el empleo de técnicas de vanguardia y plasmando aromas y sabores conocidos, que se poten-

cian en su naturalidad. Queda patente una enorme personalidad y una asombrosa imaginación, muy ponderada: gran madurez la de este joven de 29 años. Y si su coquinaria es importante por cerebral, culta, sensata, meticulosa e inconformista, lo es también por su exquisitez.

Jordi ha nacido con el don del buen gusto. Y no sólo palatal, sino también estético, ya que diseña sus platos con gran belleza. Estamos, que no haya dudas, ante uno de los *chefs* con más futuro de Cataluña.

Es célebre su arroz de ñoras con

cigalas. Interminable retahíla de nuevas construcciones, entre las que sobresalen la brandada de bacalao con hongos y cresta de gallo –un alarde de nitidez y gustosidad– y la dorada, perfecta de punto, realizada por un incommensurable romesco de fresones y con el toque salvaje marino aportado por unos enizos.

El huevo frito con caviar: helado de yema, rodeado de puré de coliflor a imagen y semejanza de una clara, que aparece en dorado crujiente sobre el helado y un montón de huevas de esturión. Es un plato de un cromatismo y de un refina-

miento estelares. Igual sucede con la sepia y los chipirones salteados con sutil crema de arroz y aceite de su tinta.

En plan más potente, la espaldita de cabrito –impecable– y el *steack tartar* a la soja con helado de aceite tienen mucha gracia. Y en la carta hay postres antológicos, como el pastel caliente de avellanas con albaricoque y moscatel.

**7** 08025 BARCELONA. **Dirección:** Industria, 79. **☎** 932076115. **Cierra:** sábados a mediodía y domingos. **Precio:** 50/70 euros. **Menú degustación:** 35 euros.

CANAL GASTRONOMÍA ([diarivasco.com/gastronomia](http://diarivasco.com/gastronomia))

felicitats, Jordi. Sort.



Jordi Vilà.