

## COMER

Nomenclátor: 10 Puntuación de 0 a 10 10 Buena relación calidad / precio Establecimiento con encanto

## Un joven 'chef' que convence y sorprende

ALKIMIA, restaurante barcelonés donde Jordi Vilá reinventa las recetas catalanas

**7,5** Alkimia. Industria, 79. Barcelona. Teléfono: 932 07 61 15. Cierra sábados al mediodía y domingos. Precio, entre 40 y 55 euros. Menú degustación: a partir de 36 euros. Huevos fritos con trufa fresca, 17,43 euros. Arroz de ñoras con azafrán y cigalas, 15,63 euros. Espaldita de lechazo churro con cebollitas, 21,04 euros. Sopa de piña con pastel de queso azul y chocolate blanco, 6,61 euros.

Pan..... 6 Ambiente..... 8  
Café..... 6 Servicio..... 7,5  
Bodega..... 6 Aseos..... 8

JOSÉ CARLOS CAPEL

Para ser un cocinero de valía hay que tener facultades innatas. No basta con seguir un proceso de aprendizaje minucioso o recibir enseñanzas de grandes maestros. Hace falta sensibilidad, un paladar refinado y un agudo sentido estético. Como en todas las profesiones, sólo unos pocos del oficio consiguen rozar la gloria. El catalán Jordi Vilá es un joven que convence y a veces incluso asombra. Se trata de uno más de esa segunda generación de profesionales que están colocando la cocina española entre las más suculentas y dinámicas del planeta. A sus 29 años, con las ideas muy claras y una humildad que conmueve, reinventa las recetas catalanas, dejando en cada propuesta la huella de la sencillez y el sello de un estilo personal irrenunciable. Nada que ver con esa nube de aspirantes a genio, cocineros mediocres que sin base suficiente convierten la creatividad en un ejercicio espermático.

## Agua de tomates rojos

No es de extrañar que, con apenas seis meses de rodaje, este restaurante minimalista se haya convertido en uno de los más atractivos de Barcelona. Sus dos aperitivos ponen en situación al cliente: primero, un chupito de agua de vegetación de tomates rojos con trocitos de pan y tapa de longaniza, divertida evocación del clásico pan con tomate; después, un granizado de vermú



Jordi Vilá y Sónia Profitós, en Alkimia, en Barcelona. Abajo, atadilla de patata con butifarra de perol y col de payés.

CONSUELO BAUTISTA

## MENÚ DEGUSTACIÓN, POSTRES, QUESOS Y BODEGA

ALKIMIA ES UN RESTAURANTE de diseño con una gran concordancia entre el marco y la cocina. Lo mejor del local es su insonorización, casi perfecta, que permite mantener conversaciones sin resultar agredido por las descargas de decibelios de los comensales contiguos. A la hora de comer, una buena opción es el menú degustación, que incluye dos aperitivos, dos entrantes, un plato de pescado y otro de carne, además del postre y las golosinas de sobremesa. Su precio no es fijo porque no está preestablecido; al revés, el cliente lo compone según sus preferencias, seleccionando los platos de la carta. Se trata de un menú a medida, rígido en su estructura, pero flexible en el contenido, en el que las especialidades cambian a capricho. Por eso, el precio fluctúa entre 36 y 45 euros. Particular interés revisten los postres, capítulo goloso en el que Vilá ratifica su sentido de las armonías. Para demostrarlo están su delicadísima sopa de piña con pastel



de queso azul, el pastel caliente de avellanas con albaricoque y moscatel, o su copa digestiva de manzana con yogur y gin-tonic. Todo un alarde. Decepciona la bandeja de quesos, que componen cinco magníficas especialidades catalanas (*tabollet, tou de til·lers, cleda*, queso azul de Anoia y *tupi*), algunas de las cuales no están en su punto y se sirven algo resacas. Tampoco da la talla el café (de calidad, pero perjudicado por una elaboración incorrecta), e insatisface en parte la bodega (sobrada para salir del paso, pero carente de vinos dulces y de algunas marcas emergentes).

coronado por una anchoa en salazón y su propia raspa crujiente, que recuerda el clásico aperitivo familiar de los domingos.

Tanta es la chispa que demuestran sus sugerencias que los aciertos casi alcanzan a la carta completa. Son sublimes los chipironcitos de la costa salteados con *calçots* y salsa romesco; entusiasmante el huevo frito con lascas de trufa fresca, y notable el arroz de ñoras, que lo suaviza con una mantequilla de avellanas y se remata con un tronco de cigala gruesa. Por encima de tantos aciertos están la ligereza de sus recetas, la calidad de las materias primas y una depurada técnica, en vanguardia de las corrientes en boga. Aunque no pase de convencional, resulta finísimo el *steak tartar* a la soja con un florón de espuma de aceite. Es excelente la espaldita de lechazo churro —tierna, crujiente y sin ningún tufillo a lana— y algo decepcionante su versión del *cap-i-pota* (callos) con *samfaina*, cuyos tropezones adolecen de excesiva entereza, sin la gelatinosidad que les es propia. Reconforta el servicio, bien formado y afable, que dirige su mujer, Sónia Profitós.