

GASTRONOMÍA

‘Alkimia’, un acierto en Barcelona

Emociona comer en el restaurante *Alkimia* de Barcelona, donde el joven cocinero Jordi Vilá elabora platos de raíces catalanas con un acertado sello personal, que potencia el sabor y las texturas.

Un texto de **Maricar de la Sierra**

Reconforta encontrar un cocinero como Jordi Vilá, de apenas 30 años, con experiencia, sensibilidad y sensatez en la cocina. Con las ideas muy claras, Vilá tiene sus raíces en la cocina catalana porque “si cierro los ojos y me pongo a comer quiero saber dónde estoy, en Cataluña, Galicia o el sur”. Pero, al mismo tiempo, domina una técnica que utiliza “para resaltar el sabor y las texturas de cada producto”, y una sensibilidad para dotar a cada plato de un justo toque personal, que le llevará muy lejos en la cocina.

Como todos los cocineros de vocación, Vilá comenzó muy joven, a los 15 años, pasó por la escuela de Manresa, comenzó a trabajar en una pastelería y después fue ampliando su experiencia en *Casa Irene*, *Neichel* y *El Abrevadero*. Hasta que, junto a su mujer, decidieron salirse “de la tensión del resto de los cocineros” y emprender su propio negocio, donde poder elaborar la cocina que tiene en la cabeza.

Así, en *Alkimia* merece la pena apostar por el menú degustación, que el cliente compone seleccionando los platos de la carta. Este menú incluye tres entrantes, pescado, carne y dos postres, con platos ligeros y de gran calidad en la materia prima, que convencen de principio a fin. Para empezar, una buena sugerencia es la sopa de tomate con granizado de sandía, macedonia de frutos rojos y berberechos; una coca de tartar de atún con pasta de aceituna negra; sin olvidar un arroz con chipirones de la costa, en su punto; o el arroz con ñoras con mantequilla de avellana.

Punto y aparte merecen los huevos fritos con puré de patata y sobrasada, “una apuesta personal”, según explica Vilá, con un ex-

Jordi Vilá lo tiene claro: “Si cierro los ojos y me pongo a comer quiero saber dónde estoy, en Cataluña, en Galicia o el sur”

traordinario punto crujiente, que son una delicia.

Entre los pescados, un conseguido cabracho con jugo de cigalas, crema de avellanas y cebolla tierna; o de más a más, rodaballo con espárragos blancos y refrito de naranja sanguina. Para continuar entre las carnes, con un foie con peras escabechadas y consomé de cacao; o la sabrosa espaldilla de lechazo con fondue de queso y pan de tomillo.

Antes de los platos dulces, se puede optar



El ambiente, elegante y sobrio invita al relax.

RESTAURANTE ALKIMIA

Dirección

C/ Industria, 79. Barcelona

Teléfono

93 207 61 15

Precio medio

50 euros

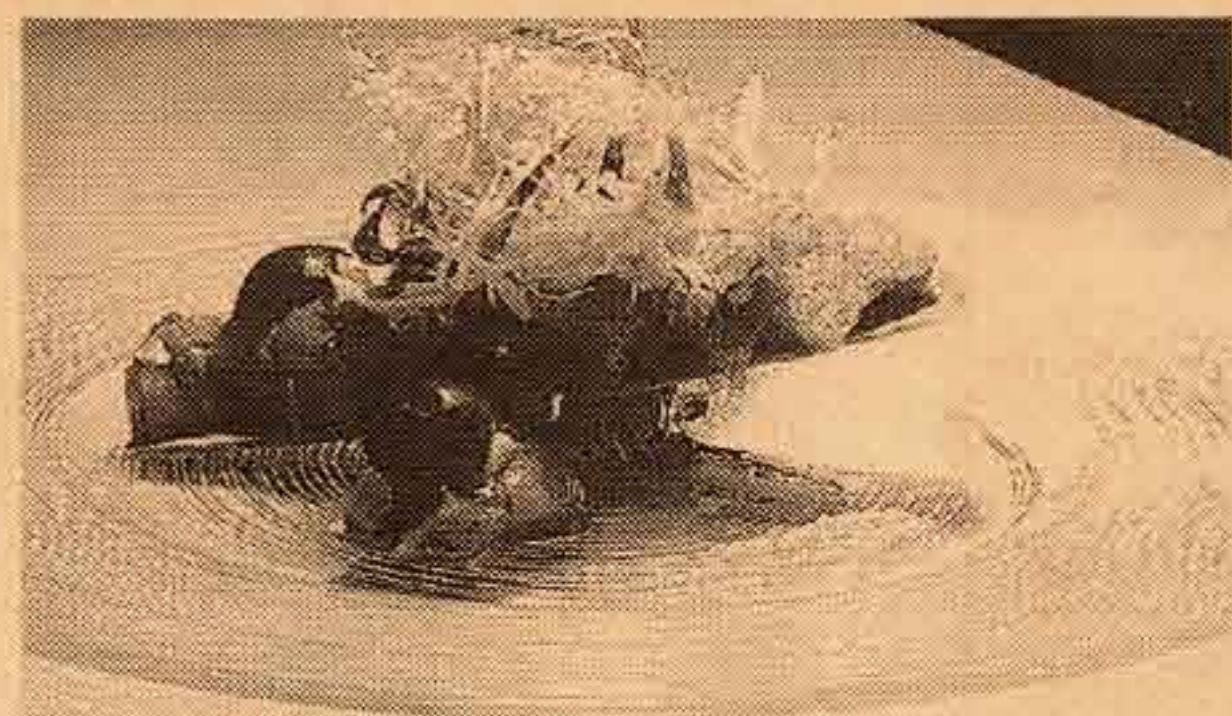
Menú degustación

40 euros sin vinos

por una bandeja de quesos de especialidades catalanas, en su punto. En cuanto a los postres, se aprecian muchos contrastes, con mezclas y atrevimientos que convencen, como el gazpacho de melocotón y pepino con helado de yogur; o el flan chino con plátano caramelizado, café y helado de amaretto y limón.

Con raciones generosas y platos muy bien presentados, el servicio de este restaurante, dirigido por su mujer, Sonia Profitós, está a la altura del establecimiento.

El ambiente en *Alkimia* es elegante en su sobriedad y relajante. Con bodega vista a la entrada, está decorado en claros tonos beige, con mesas vestidas de hilo. No hay cuadros, únicamente luminosos con inscripciones en las paredes, mientras el contrapunto de color lo ponen las modernas hornacinas con cerámica negra.



Coca de tartar de atún con pasta de aceituna negra.



Huevos fritos con puré de patata y sobrasada.