

# A huevo

L'Eggs, una nueva aventura de Paco Pérez

John D. Rockefeller (1839-1937) fundó la Standard Oil y fue la primera persona en alcanzar una fortuna personal de 1.000 millones de dólares. Si ajustáramos dicha cantidad a la inflación, llegaríamos a la conclusión de que ha sido uno de los hombres más ricos de la historia. Dedicó sus últimos 40 años a la filantropía y es conocida su gran sagacidad para los negocios. Cuando tenía que comprar un terreno, exigía siempre tres condiciones: 1.ª buena ubicación, 2.ª buena ubicación y 3.ª buena ubicación. Para que un restaurante tenga éxito la ubicación es muy importante.

Por otra parte, hay un producto que constituye un elemento habitual en la alimentación del hombre: el huevo. A pesar de ciertas restricciones que algunos médicos nos aconsejan, la realidad es que a casi todos nos apetecen en sus diversos formatos: tortillas,

**El huevo como producto está presente en varios de sus platos y en la decoración del local**

fritos, duros, revueltos, al plato, poché y un largo etcétera. El huevo es un alimento versátil, nutritivo, frágil y fácil de digerir. En España consumimos más de 200 huevos-anales per cápita.

En su nuevo proyecto barcelonés, el extraordinario e incansable chef Paco Pérez ha aunado junto con Albert Forment, Xavier Planas y Pati Vilallonga estos dos elementos esenciales: la ubicación del local y el huevo como producto, no monográfico pero sí presente en varios de sus platos y en la decoración del local.

Paco Pérez abrió su primer restaurante en Llançà: el Miramar, después La Enoteca en el hotel Arts, The Mirror, La Royale y el Black todos ellos en Barcelona, y el Das Stue en Berlín. En total, y de momento, 5 estrellas Michelin. Poca broma. Desde hace po-

## L'EGGS

### BARCELONA

Paseo de Gràcia, 116  
Tel. 93 238 48 46  
Cierra: No cierra ningún día  
Precio medio sin vino: 35

#### Valoración

Confort ★★★

Bodega ★★★

Servicio ★★★

Valoración sobre 20

15

### RECOMENDAMOS

► Los huevos fritos, que pueden ser con jamón ibérico, patatas y ajo negro, o con *espardenyes* y salchichas, con calamares a la andaluza y salsa tartara o con espagueti arrabiata y bogavante.

► La tortilla de patatas con erizos y trufa negra o la de bacalao y pil-pil o la de setas, butifarras negra y "del però!" y queso de cabra.

► El arroz a la cubana y la hamburguesa del Eggs.

► Los Brunch de los domingos. Mientras, los niños (de 3 a 12 años) pueden comer en una sala de entretenimiento con proyección de películas y juegos.

► Una paseo por el entrañable barrio de Gràcia. Todo un mundo en medio de Barcelona.



Sala del restaurant L'Eggs, con Evelyn Döning, Carola Rucabado, Luis Loza Moreno y Carlos Melián

cos meses ha abierto L'Eggs en el mismo local donde antes habían triunfado Els Jardins de Gràcia y Casa Fernández.

La carta invita a combinar sus platos con los cócteles diseñados y elaborados magistralmente por

Javier Caballero. También ha puesto a personas de su entera confianza en sitios clave: Angel y Lluís en la cocina, y Carlos, Carola y Evelyn atendiendo profesionalmente la sala, para conseguir un espacio *casual* con cocina di-

recta y calidad a buenos precios.

Encabeza su carta con la siguientes frases: "Si te gustan los huevos, has llegado al paraíso". Y continúa: "Nos hemos atrevido a desarrollar algunos formatos ricos, divertidos, atrevidos, clásicos

cos y modernos". En su última visita a Taula empezó degustando unos excelentes cócteles: El Mojito L'Eggs, el Water Melon Temptation, el Gin Mint y el Orient Apple.

Siguió un jamón ibérico de Arturo Sánchez con *coca de vidre* con tomate y una ensalada de tomatitos de guarda, tomatitos olvidados, piparras y alcaparras. A continuación probamos unas alitas de pollo con salsa picante y pack choi y unos dados de merluza con mayonesa de miso.

Del apartado de huevos tomamos unos de codorniz fritos encima de un tuétano a la brasa, guindilla y cebolla tierna. Se trata de un plato con una combinación excelente de sabores y una presentación tremendamente original. Siguiéron unos exquisitos huevos con parmentier y trufa negra y otros de oca con calamarcitos. Acabamos con un lomo bajo de vaca gallega de 400 gramos con sus bouquets (zanahoria, guisantes, patatas, etcétera).

De postre, una tatin sobre una capa de tarta alemana con helado de vainilla y soufflé de chocolate con helado de avellanas.

Como puede verse en este largo y extraordinario menú, alternaron platos en los que el huevo es su protagonista con otros en los que brilla por su ausencia.

**L'Eggs encabeza su carta con la siguiente frase: "Si te gustan los huevos, has llegado al paraíso"**

L'Eggs está abierto "casi siempre"; su cocina funciona diaria e ininterrumpidamente desde las 8 hasta las 24.00 horas. Su carta de vinos es excelente y, además de su calidad y variedad, es de destacar que muchas de sus botellas son Magnum (el tamaño importa) pero pueden ser servidas a copas. El agua merece un párrafo especial ya que su continente es una espléndida botella cuyo contenido pasa por procesos de filtración de alta pureza que evitan dejar sedimentos en el organismo.

Realmente Barcelona está de enhorabuena por la apertura de un local de estas características, y ya que hablamos de huevos y consecuentemente de gallinas, llegamos a la conclusión de que gastronómicamente a Paco Pérez *totes li ponen*. Se lo trabaja y se lo merece. Y... a por otro.●