

Totes li ponen

L'Eggs, una nova aventura de Paco Pérez

John D. Rockefeller (1839-1937) va fundar l'Standard Oil i va ser la primera persona a assolir una fortuna personal de 1.000 milions de dòlars, que si ajustéssim l'esmentada quantitat a la inflació arribaríem a la conclusió que ha estat un dels homes més rics de la història. Va dedicar els seus últims 40 anys a la filantropia i és coneguda la seva gran sagacitat pels negocis. Quan havia de comprar un terreny, exigia sempre tres condicions: 1r, bona ubicació; 2n, bona ubicació; i 3r, bona ubicació. Perquè un restaurant tingui èxit la ubicació és molt important.

D'altra banda hi ha un producte que constitueix un element habitual en l'alimentació de l'home: l'ou. Malgrat restriccions que els metges ens aconsellen, la realitat és que a gairebé tots ens vénen de gust en els seus diversos formats: truites, fregits, durs, remenats, al plat, escumats i un llarg

L'ou com a producte està present en alguns dels plats i en la decoració de tot el local

etcètera. L'ou és un aliment versàtil, nutritiu, fràgil i fàcil de digerir. A Espanya consumim més de 200 ous anuals per càpita.

En el seu nou projecte barceloní l'extraordinari i incansable xef Paco Pérez ha unit juntament amb Albert Forment, Xavier Planas i Pati Vilallonga aquests dos elements essencials: la ubicació del local i l'ou com a producte, no monogràfic però sí present en alguns dels seus plats i en la decoració del local.

Paco Pérez va obrir el seu primer restaurant a Llançà: el Miramar, després La Enoteca a l'Hotel Arts, The Mirror, La Royale i el Black, tots ells a Barcelona, i el Das Stue a Berlín. En total, i de moment, cinc estrelles Michelin. Poca broma. Des de fa pocs mesos ha obert L'Eggs al mateix local on abans havien triomfat Els

L'EGGS

BARCELONA

Passeig de Gràcia, 116
Tel. 93 238 48 46
Tancament: No tanca cap dia
Preu mitjà sense vi: 35

Valoració

Confort ★★☆☆

Celler ★★☆☆

Servei ★★☆☆

Valoració sobre 20

15

RECOMANEM

▶ Els ous ferrats que poden ser amb pernil ibèric, patates i all negre, o amb espardenyes i salsitxes, amb calamars a l'andalusa i salsa tartare o amb espagueti arrabiata i llamàntol.

▶ La truita de patates amb eriçons i trufa negra o la de bacallà i pil-pil o la de bolets, botifarres negra i del perol i formatge de cabra.

▶ L'arròs a la cubana i l'hamburguesa de L'Eggs.

▶ Els Brunch dels diumenges. Mentrestant, els nens (de 3 a 12 anys) poden menjar en una sala d'entreteniment amb projecció de pel·lícules i jocs.

▶ Una passeig per l'entranyable barri de Gràcia. Tot un món al mig de la ciutat de Barcelona.



MANÉ ESPINOSA

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

Jardinet de Gràcia i Casa Fernández.

La carta convida a combinar els seus plats amb els còctels dissenyats i elaborats magistralment per Javier Caballero. També ha posat persones de la seva

confiança en llocs clau: Angel i Lluís en la cuina, i Carlos, Carola i Evelyn atenent professionalment la sala, per aconseguir un espai casual amb cuina directa i qualitat a preus assequibles.

Encapçala la seva carta amb la

següents frases: "Si t'agraden els ous, has arribat al paradís". I continua: "Ens hem atrevit a desenvolupar alguns formats rics, divertits, atrevits, clàssics i moderns". En la seva última visita a Taula va començar de-

gustant uns excel·lents còctels: El Mojito L'Eggs, el Water Melon Temptation, el Gin Mint i l'Orient Apple.

Va seguir un pernil ibèric d'Arturo Sánchez amb "coca de vidre" amb tomàquet i una amanida de tomàquets de guarda, tomàquets oblidats, piparres i tàperes. A continuació tastem unes aletes de pollastre amb salsa picant i pack choi i uns daus de lluç amb maïonesa de miso.

De l'apartat d'ous vam demanar-ne uns de guatlla fregits a sobre d'un moll a la brasa, bitxo i ceba tendra. Es tracta d'un plat amb una combinació excel·lent de sabors i una presentació tremendament original. Van seguir uns exquisits ous amb parmentier i trufa negra i altres d'oca amb calamarsets. Vam acabar amb un lloç baix de vaca gallega de 400 grams amb els seus buquets (pastanaga, pèsols, patates, etcètera).

De postres una tatin sobre una capa de pastís alemany amb gelat de vainilla i suflé de xocolata amb gelat d'avellanes.

Com pot veure's en aquest llarg i extraordinari menú van alternar plats en què l'ou és el protagonista amb altres en què brilla per la seva absència.

L'Eggs està obert "gairebé sempre"; la seva cuina funciona diàri-

L'Eggs encapçala la seva carta amb la següent frase: "Si t'agraden els ous, has arribat al paradís"

ament i ininterrompudament des de les 8 fins a les 24.00 hores. La seva carta de vins és excel·lent i, a més de la seva qualitat i varietat, cal destacar, ja que poques vegades passa, que moltes de les seves ampolles són Magnum (la mida importa) però poden ser servides a copes. L'aigua mereix un paràgraf especial, atès que el seu continent és una esplèndida ampolla el contingut de la qual passa per processos de filtració d'alta puresa que eviten deixar sediments a l'organisme.

Realment la ciutat de Barcelona està d'enhorabona amb l'obertura d'un establiment d'aquestes característiques i ja que parlem d'ous, i consegüentment de gallines, arribem a la conclusió que gastronòmicament a Paco Pérez totes li ponen. S'ho treballa i s'ho mereix. I... a per un altre.●