

## Gestión Empresarial Gourmet

# L'Eggs, el opulento universo del huevo visto por el chef Paco Pérez

El local propone, en forma contemporánea, huevos fritos, tortillas, revueltos...

Xavier Agulló BARCELONA

### Restaurante L'Eggs

Paseo de Gracia, 116. Barcelona. Tel: 93 238 48 46. De lunes a domingo de 13-24h.  
Bar de 8-2h.

Decía Ferran Adrià hace unos años que "el huevo frito es el ejemplo más palmario de la creatividad culinaria". Efectivamente, el tipo al que se le ocurrió poner un huevo a cocer en una grasa y otorgarle tamaña transformación podríamos bien darle la categoría de héroe de la vanguardia universal. Y añadía aun Adrià: "y la yema líquida es la mejor salsa del mundo". De acuerdo, ¿no?

Barcelona. Julio de 2013. Paco Pérez, forja onírica de la revolución permanente de Cala Montjoi, chef militantemente vanguardista, fervoroso de la creatividad como única expresión posible de la cocina contemporánea, no podía ser ajeno al interlineado de las citas iniciales. Y Paco Pérez —cuatro estrellas Michelin— recorrió las escalinatas de plata y soñó... Y se hizo el huevo. L'Eggs. Paco, en una impetuosa inmersión "óvica", imaginó texturas, cocciones, sorpresas y equívocos entreverándose en un mundo donde claras y yemas rampantes colisionaban con todo tipo de productos y elaboraciones. Y lo hacían para aligerar y depurar pesadeces, pero sin renunciar al alma del huevo. De hecho, la mayoría de huevos son (sean fritos o en otras preparaciones) que se ofertan en L'Eggs están previamente cocinados a baja temperatura, una muestra litúrgica de las intenciones de Paco. Elegancia, glamour moderno, sutileza... Pero bocas pegajosas al fin. Una vez dentro de este gran, pero cálido esta-



ELECONOMISTA

### El Menú

**Primero:** Huevos fritos con jamón ibérico, patatas y ajo negro  
**Segundo:** Soufflé de queso y bacon  
**Postre:** Arroz con leche quemado  
**Precio medio:** 30 €

blecimiento —un neocorral, una visión híbrida de un gallinero estilizado—, ya nada nos apartará de una sobredosis de huevo pasado por el

ingenio de Pérez. Unos "rancheros" con maíz tierno, "couscous" y polvo de almendras sobre tortita frita de maíz. Pura metáfora. Ahora unos con espardenyas (producto fetiche de Paco) y albóndigas. Bendito mar y montaña. Hay más: con spaghetti "arrabiata"; de codorniz sobre tuétano a la brasa (para anhelos infinitos)...

Tortillas también hay muchas. Pero especialmente sorprendente es la "torti-pizza" (la masa es sustituida por una "francesa" superfinna), con mozzarella, tomate, panceta y albahaca. Revueltos indecli-

nables: el de picadillo puro ibérico y el de gambitas al ajillo. Hechuras impecables. Cremosidad histórica. Paco los elabora con sifón, creando una espuma de huevo que luego, en la cocotte, en directo en la mesa, revuelve el camarero para cuajar. Entre los "huevos modernos" imprescindibles los que van dentro de un ravioli de patata acompañados de salmorejo canario y espaldita de conejo o el huevo de pato en salsa Pekín y enokis, puro exotismo y voluptuosidad.

Y, sí, hombre... Tocinillo del cielo para cerrar el círculo.

## La ciudad de Chengdu, en China, rendida a Firo Vázquez

X. A. BARCELONA

Chengdu, con 14 millones de habitantes, ha vibrado de la mano de *Saborea España* y *Turespaña* con el chef Firo Vázquez, del restaurante El Olivar (Moratalla, Murcia) y famoso por su "cocina de papel". Allí, Firo presentó su menú de papel comestible #EnPapHelado, el primer "degustación" con papel de principio a fin. #EnPapHelado usa papeles elaborados con fécula de patata, maíz y arroz, impresos en blanco y negro o a color. Los hay tridimensionales o planos, con sabores o no y de diferentes texturas.

## La Cata

Sumarroca Brut Ecològic  
Bodegas Sumarroca/DO Cava  
PVP recomendado 7,5 €  
Calificación 7

X. A. Tiempo de rentree. ¿Por qué no celebrarlo? Hagamos crecer nuestros pensamientos positivos ante la que nos espera con este cava, de agricultura ecológica, que, desde una vocación fresca y con aromas muy veraniegos —envolvente melocotón de viña, elegante pera— que no son óbice para su profundidad, ofrece, para todas las ocasiones, efluvios joviales y empáticos con una boca chispeante y de sofisticados recuerdos a pastelería.

## Jean Luc Figueras, nuevo restaurante en el hotel Mercer

X.A. BARCELONA

Tras haber dejado la dirección gastronómica del hotel Mandarin de Barcelona, el chef franco-catalán vuelve a instalarse en otro hotel: el Mercer, un *boutique* de lujo en el centro del Barrio Gótico y parte de la antigua muralla romana. La nueva propuesta de Figueras, que se estrenó el lunes, suma un restaurante gastronómico (con su nombre) y un bistró llamado *Le Bouchon*, con tapas, platos de cocina de mercado y platos del día. El gastronómico, que abrirá el 18 de septiembre, ofrecerá un menú diario por 37,50 euros.



Cueva de Pozalagua (País Vasco) vs. Judería de Hervás (Extremadura)

## Ayúdanos a elegir el Mejor Rincón 2013

España está llena de lugares únicos

Apoya a tu favorito en [elmejorrincon.guiarepsol.com](http://elmejorrincon.guiarepsol.com)

