



ESTÉTICA MUY CUIDADA. ENTRE MODERNA Y RÚSTICA ES LA DECORACIÓN DE ESTE ESTABLECIMIENTO BARCELONÉS.

EL RESTAURANTE DE LA SEMANA

BARCELONA

De gallina, de pato... Y pronto, de emú, de pava... Porque L'Eggs va de huevos. ¿Fritos? Sí, desde luego –«el primer

plato creativo del mundo», sonrío siempre Ferran Adrià–; pero también de otras invenciones. Porque al mando conceptual de este espectacular restaurante monotemático está Paco Pérez, el hombre que vendió su alma al diablo en un cruce de carreteras remoto del Cap de Creus para estar siempre en la cima de la vanguardia. Paco, junto a sus socios de la hamburguesería *La Royale*, se ha sacado de la chistera este paisaje de corral contemporáneo en pleno paseo de Gracia barcelonés, en un local de dos plantas de auténtico lustre (lo que fue *Casa Fernández* de Javier de las Muelas). Ha contado para toda la *mise en place* y el lanzamiento, esto sí, con el *backup* de Ismael Alonso (ex *Rejas*, *Arola*...), actualmente *freelance* de oro con proyectos de asesoría paralelos en Marrakech y otros puntos del globo. Y con el día a día de Ángel González (ex *Cambio de Tercio* y *Pizarro*, Londres, y *Miramar*). Huevos. Pero, como se apuntaba más arriba, con inteligencia emocional y despotismo técnico. Puro Paco. Controlando hasta su estacionalidad (perfectos en invierno; más acuosos en verano) para su transformación en ilusión organoléptica.

Paco se ha aplicado en los huevos como nunca antes lo había hecho. Cocciones, texturas, contrastes, sorpresas, equívocos... Virtuosismo formal para extraer todos los colores a claras y yemas aunque, tendencias obligan, exigiéndose hechuras aligeradas, composiciones depuradas... La búsqueda del alma del huevo con una mirada sintéticamente contemporánea. Arduo trabajo. A la *gloriosa* por la metafísica. Para ello, además de su natural talento,

L'EGGS

UN RESTAURANTE DE HUEVOS

POR XAVIER AGULLÓ

se ha fortificado en el huevo a baja temperatura como punto de partida en la mayoría de las recetas. Así, los fritos pasan primero por el dulce sueño de la Roner... Y, de allí, a los infinitos deleitosos de las pegajosas yemas y las crujientes puntillas... Y revueltos, tortillas, en *soufflé*, hasta dulces. Huevos. Croquetas de yema de huevo. Con dos huevos. Paco pisa fuerte de entrada. Huevos fritos con *espardenyes* y albóndigas... Ya se extrañaba que no apareciera la textura fetiche de Pérez aquí. Delicias mediterráneas. Rancheros en metáfora, con maíz, tortita frita y almendra. El *normal* con jamón y patatas fritas incorpora ajo negro... ¿Y los de codorniz sobre tuétano a la brasa, judías verdes y toque picante? Entre las tortillas (no hay de patata; Paco aún está buscando la piedra filosofal de esta receta), sin duda, la *torti-pizza*, híbrido con mozzarella, panceta, tomate y albahaca. *Just do it*. Más huevos: memoriosos en *escudella i carn d'olla*; elegantes en *cocotte* con salsa *perigueaux* y foie gras; *glamourosos* y arrebatados en ravioli de patata con salmorejo canario y espaldita de conejo; exóticos de pato en salsa pekín, pura esencia sinológica en la voluptuosidad; revueltos y cremosos (el huevo viene en sifón y se revuelve a la rusa) con picadillo puro ibérico o gambitas al ajillo... Y, sí, ¿por qué no?: tocinillo del cielo, que es el salto al vacío final pero en que se desliza ligero, aristocrático... Paco Pérez.

PASEO DE GRACIA, 116 | ☎ 93 238 48 46 | NO CIERRA | PRECIO MEDIO: 30 €

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	BIEN
BODEGA	BIEN
DECORACIÓN/AMBIENTE	NOTABLE
CALIFICACIÓN GLOBAL	14/20



EL DETALLE MÁS QUE HUEVOS

L'Eggs entiende la amenaza del colesterol y por eso su carta permite disfrutar de la *slow hand* del Paco Pérez más calmado. Ensaladas, alitas de pollo con pak choi, tacos de merluza con mayonesa de miso, la alienante papada con algas en oxímoron de texturas... Además, dos *hits*

paquianos: arroces (magnífico el de pollo y sepia) y carnes (la hamburguesa de la casa, de Angus, y los lomos alto y bajo de vaca gallega con sus *bouquets*). Y los caprichos *on the side*: patatas *allumette*, berenjenas fritas con miel, salsa *bearnaise*, mahonesa trufada... ¡Ay!