

## Será por huevos

L'Eggs, de Paco Pérez, pone fácil el titular. Tampoco quedan cortos en el 300 del Born by Moritz ni en el colmado Casa Guinart reconvertido en tappería. Bemoles, o sea, iniciativas, sobran.

Texto: Mayte Díez

Basar la oferta de un restaurante en los huevos tiene su aquél pero a Paco Pérez, chef del Miramar (Llançà), los barceloneses Enoteca, The Mirror y La Royale, y el berlinés Das Stue, le gustan los retos. El más reciente, L'Eggs (Pº de Gràcia, 116. Tel.: 932 384 846. leggs.es), huevos ecológicos de gallina, -más adelante habrá de avestruz, pato, ñandú y otras ovíparas- con espardenyes, salchichas y patatas; con spaguettini arrabbiata y bogavante; con chipirones a la andaluza y salsa tártara; en tortilla (de ventresca de atún; de tomate cherry y queso Comté; de bacalao al pil-pil...); revueltos (picadillo puro ibérico, gambitas al ajillo); además del apartado 'hasta los güevos', platos para alérgicos a los ídem. Cocina ininterrumpida de 8 de la mañana a 12 de la noche y precio que ronda los 30-35 €.

### Por una mirada, un premio

Helados con ojos, idea del estudio 'm Barcelona' para Eyescream & Friends (Pº Joan de Borbó, 30. Tel.: 932 215 310. eyescreamdfriends.com); el sabor de los shaved ice cream (helados raspados) procedentes de Taiwan es bueno pero les pierde la estética: una masa amorfa, textura entre sorbete y helado, regada de abundantes salsas y adornada con toppings cayendo por los lados. Los creativos dieron un giro al helado deforme dotándole con ojos de azúcar y sirviendo salsas y adornos en recipientes aparte; un diseño integral, de gran sencillez y mucho impacto, en producto y tienda que les ha valido el premio fallado en Londres de Restaurant & Bar Design Awards 2013.

### Cocina histórica

El Born, mercado central de la ciudad de 1876 a 1971, es ya Born Centre Cultural, la señora en mástil de 17 m 14 cm en referencia al 11 de septiembre de 1714, (consultar en Google guerra de Sucesión porque la historia es larga, tendida y sesgada), el lanzamiento de una nueva cerveza Moritz 1714 (9 €) bebida exclusiva en el nuevo espacio gastronómico El 300 del Born by Moritz (Antic Mercat d' El Born) supervisado por Jordi Vilà, chef del estrellado Alkimia, asesor de El Velódromo y el gastrobar de la Fábrica Moritz Barcelona, con una filosofía culinaria en íntima relación con la cocina catalana y en particular con la barcelonesa. La carta es guerrera: las bombas (típicas

de la Barceloneta, patatas rellenas de carne y salsa picante), hacen referencia a los sucesivos asaltos sufridos por la ciudad: bombas del Conde duque de Olivares (rabo de toro y aceitunas negras), de Berwick (con Stilton y bacon), de Espartero (con morcilla)... y así una larga lista de tapas y platos histórico-gastronómicos, ricos, ricos pero que pueden resultar indigestos. Lo decían nuestros progenitores: con la comida no se juega.

### Días de arroz

Por cuarto año consecutivo, la gramínea de la suerte se instala en la Fonda España (Sant Pau, 9-11. hotelespanya.com); de octubre a mediados de noviembre, Temporada de Arroces 2013; en los fogones, un equipo comandado por Xavier Sender bajo la dirección de Martín Berasategui (consejero gastronómico de Condes Hotels), interpretan sinfonías de arroces (con gambita panchuda, de bogavante con almejas, meloso de pichón y colmenillas, negro con sepia y galeras, de conejo con caracoles, de almejas y pulpo...), uno para cada día de la semana. El calendario arrocero puede consultarse en la web.

### Terraza de invierno

Con mantitas, velas y estufas prepara el Hotel Duquesa de Cardona (Pº de Colom, 12. Tel.: 932 689 090) la terraza, abierta de 11.30 a 23.30 h, con vistas al puerto deportivo y al Maremagnum; el chef Santi Olivella, del restaurante Cata 1.81 (Valencia, 181. Tel.: 933 236 818), propone cremas calientes, bikinis, pizzas, crêpes saladas y dulces así como chocolate caliente o variedad de tés acompañados por repostería artesana para combatir las bajas temperaturas -en pocas ocasiones los termómetros descienden más allá de los 10°C-, mientras Gotarda jr, propietario del clásico Ideal Cocktail Bar fundado por Antonio Gotarda en 1931 (89 años en Aribau, 89. Tel.: 934 531 028), añade a la amplia carta de cócteles elaborada para la firma hotelera tres novedades calientes: bullshot (caldo de carne y vodka), bullole (caldo y fino) o bulltoki (caldo y sake).

### Un tipo con suerte

El empresario y chef Óscar Manresa tiene en su haber: La Torre de Alta Mar (Pº Joan de Borbó, 88), la coctelería Rien de Rien en El Palace Hotel (Gran Vía de les Corts Catalanes, 668), 99% Moto Bar (la tienda Harley Davidson de Barcelona), en la población de Gavà, la pizzería Los Soprano (Salvador Lluch, s/n), y el beach club Kauai (Calafell, 25-27), socio junto a David Moya, cuarta generación de los propietarios de Casa Guinart (La Rambla 95), antigua charcutería fundada en 1899, reconvertida en casa de tapas -siempre a rebosar, cocina que no cierra, vinos por copas, servicio rápido y la mejor ubicación posible, junto al mercado de la Boquería- cruzó el charco este verano para abrir local en el distrito financiero de Miami: Perfecto (1450 Brickell Avenue), donde a base de patatas bravas, calamares a la andaluza, aceitunas, jamón, butifarras con judías, boquerones y otros bocados de tapeo, vende cultura gastronómica española en Miami. Con todo, la auténtica noticia es que Manresa, antiguo alumno de la Escuela de Alta Dirección y Administración de Barcelona (EADA), figura en '50 historias de éxito', libro editado por EADA en su 50 aniversario. □



El 300 del Born by Moritz, nuevo espacio gastronómico de la cerveza de Barcelona.



Paco Pérez luce el símbolo de L'Eggs.



Los Soprano, un almacén hecho pizzería.



Nuevo aspecto de la antigua charcutería Casa Guinart.



Eyescream & Friends, helados con mucha vista.



Meloso de arroz y colmenillas, plato de la IV Temporada de Arroz de La Fonda España y su espectacular salón modernista.

