

## AN Grup se queda con L' Eggs y ficha de nuevo a Paco Pérez

**Marisa Anglés.** Barcelona  
Cambio de propietario y de cocinero en el restaurante L' Eggs. El grupo catalán AN Grup se ha quedado con el establecimiento situado en los Jardines de Gràcia de Barcelona y ha fichado al cocinero Paco Pérez, el chef catalán con más estrellas Michelin, para relanzarlo.  
Paco Pérez ya fue el impulsor del restaurante en su apertura, hace cinco años, y el creador de su original carta, basada en huevos. En los últimos años se había desvinculado del proyecto, pero el nuevo propietario del negocio lo ha vuelto a fichar para su relanzamiento.  
L' Eggs pertenecía hasta



Paco Pérez posee cinco estrellas Michelin.  
hace poco a Javier Planas, hijo del famoso cirujano barcelonés fundador de la Clínica Planas, pero lo vendió recientemente a AN, el grupo de

restauración de Artemi Nolla. Paco Pérez se desligó hace casi dos años del negocio, así como del resto de las locales de Planas que asesoraba: La Royale y Bao Bar.  
En su nueva etapa, L' Eggs sigue basando su oferta culinaria en los platos con huevos, aunque Pérez ha creado una nueva carta con platos como los huevos de codorniz sobre tocino a la brasa. Al margen de todos los platos con huevos, el restaurante ofrece otras recetas como el steak *tartar* hecho al momento con esferificaciones de mole y gofre de cebolla frita. El precio medio es de 35 euros por persona y a mediodía hay un menú por 22 euros.