

Time Out

Barcelona



el Periódico

#340 14-20 DE
NOVEMBRE
2014

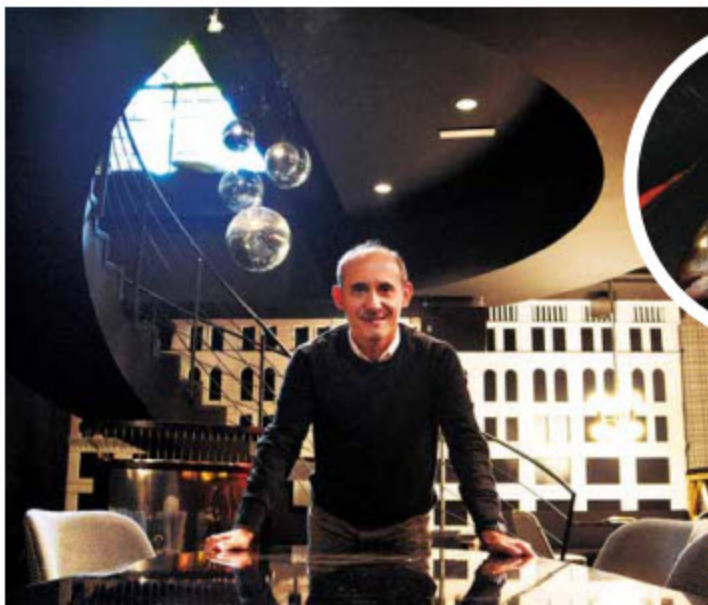


L'HOSPITALET
DISTRICTE
FEDERAL!

LA SEGONA CIUTAT DE
CATALUNYA JA NO ÉS
NOMÉS UNA CIUTAT
DORMITORI: DESCobreIX
ELS SEUS TRESORS!

Més!

SHARON JONES DÓNA
A LA GENT EL QUE VOL,
PETHERBRIGDE IMITA
EL 'REI LEAR', EL BORN
REIVENTA LA PASTA
FRESCA, SCHLÖNDORFF
EVITA LA CREMA
DE PARÍS...



Agència de Viatges Paco

Paco Pérez, el xef multitasca, obre el Doble: una cocteleria dins L'Eggs, amb una cuina molt internacional. Per **Pau Arenós**

Paco Pérez és un xef maratonista: resistència i llarga distància. La seva carrera és contra el temps i els prejudicis. *Moto xef, jet xef, tren xef, cotxe xef, bici xef*. Mitjans de transport per complir les obligacions entre Llançà-Barcelona-Berlín i aviat Mallorca. És per gust? És un masoquista dels trasllats? És perquè té capacitat i perquè mantenir el Miramar a Llançà (tres estrelles, ja!) és onerós. El Miramar és la casa del Paco i la Montse Serra, i el centre de tota la resta. Sense els treballs en aquest destí obligat seria impossible traslladar creativitat al berlinès 5, a l'Enoteca, La Royale/Black i L'Eggs, desdoblant en aquest Doble al qual es refereix la crònica. Un dins d'un altre com una matrioixa: cada vegada

és més comú trobar locals multiplicats. La penúltima hora és que el Paco ha deixat The Mirror i el seu arròs amb socarrat de dues cares.

Per què s'ha de renunciar a aquest superplat, arròs doble cara, que quadraria de meravella al luxós soterrani que és el Doble? A dalt L'Eggs,

a sota el club. "No és un restaurant. És un espai informal amb música en viu. Hi pots venir a sopar o a menjar dues cosetes o a prendre un còctel". Triturar els formalismes i les rutines. Una dona canta, un home toca el piano, un client pren un *dumpling* farcit de llom ibèric i escamarlanets. Toca un altre *dumpling*. Sam. Entrar, brindar, escoltar música, beure un còctel de Javier Caballero, artista de les combinacions amb un llibre al mercat líquid, *Liquid experience*. Cocteleria evolutiva. Tot Barcelona ja és un naufragi de gels. Demano al Javier un cop sense alcohol i em serveix un trago del qual beuria una bota sencera: suc de magrana, aigua de gingebre, glaçons de la mida del cap d'un nen. El Paco ja té

una edat i revela que Doble es refereix als rombes de la tele en blanc i negre de quan érem petits i els restaurants, espais inestables. Dos rombes: prohibit, nocturn (obren de les 20 h fins a les 3 h). No hi ha memòria a la carta, sinó actualitat, encara que els bons-bons panets en honor a Obama, Einstein i Adrià –pernil ibèric, patata palla i ou, el millor– podrien representar els berenars en pantalons curts. Hi vaig anar així que van obrir i eren prudents en picants i acidesses. Ara ja donen més carys.

Carta mundialitzada –Agència de Viatges Paco–, el més recomanable és l'amanida *thai* amb un gelat de curri per salsa la juliana de verdures i fruites; el tiradito de sorell en sashimi, xili i rocoto, servit sobre l'espina (belleza, el peix és el plat); els rotllos de primavera amb llamàntol i papada ibèrica; el *shabu shabu* de suc de bovi on mullar les làmines de wagyu. I la minihamburguesa de vaca anyenica i formatge Ermensenda per votar que sí. A la #kuinaurbana del Doble li falta companyia: l'arròs amb socarrat de dues cares. Quan tot s'enfonsa, s'han de rescatar els grans plats.

Doble
Pg. de Gràcia, 116
T. 93 218 61 82
P: 30 € (sense iv)

PICA PICA

Atenció a
L'eix Moments/BistrEau i L'Eggs/Doble.

Recomanable per a
Els seguidors de la #kuinaurbana.

Que en fugin
Els de mongetes amb botifarra.