

Ricard Camarena



Ron blended

Virgin Gorda es una original versión del ron caribeño con acento inglés.

Mezcla de tres destilados de diferentes zonas del Caribe británico, reúne la frescura del ron de Trinidad, la estructura del jamaicano y el toque añejo de Barbados. Envejecido en barricas de roble americano que antes han contenido bourbon, expresa su crianza en su color dorado brillante y sus intensos aromas de vainilla y toffee, con un fondo complejo y rico matizado con toques cítricos. Elegante y largo, en boca es voluminoso y cremoso, y sobre el dulzor inicial se despliegan la madera, la naranja y frutos secos. Cuesta 30 euros.



La mesa corrida es uno de los elementos que destacan en el nuevo restaurante

Cristina Jolonch

Ricard Camarena no es un tipo conformista. Quienes siguen su trayectoria lo han podido comprobar tanto en la evolución de su cocina como en la de su visión del modelo de restaurante en el que se siente cómodo. Del modesto establecimiento en Gandía, en el que obtuvo su primera estrella Michelin, Camarena pasó a ocupar un espacio de lujo en el valenciano hotel Marqués de Caro, donde los clientes cenaban rodeados de restos de la muralla romana de la ciudad y donde él ofrecía una cocina delicada, sabrosa y asequible. La última novedad de este chef, que a finales de julio estrenó restaurante propio en la zona de Ruzafa, merece sin duda una nueva visita. Tras esta se marcha una con la impresión de que el cocinero está en un momento espléndido y que se encuentra en la que va a ser, por mucho tiempo, su casa. Basta ver la pureza y la radicalidad de los nuevos platos, y basta verlo a él, feliz de haber hecho realidad el sueño de no depender de nadie y de disfrutar junto a su equipo (qué buen sumiller David Rabasa). Su apuesta, lo confiesa, no hubiera sido viable de no haberla completado con su nueva y exitosa barra en el Mercat Central y el recién abierto Bistró Canalla. Camarena cocina ahora para 18 comensales. Y establece con ellos una relación mucho más próxima: todo un lujo para él y para quienes se sientan a probar sus elaboraciones en un local cuyo interiorismo se planteó junto a su esposa, la jefa de sala Mari Carmen Bañuls, como si se tratara de dar forma a su propia vivienda: el resultado, un espacio acogedor que firma Francesc Rifé, combina los rincones íntimos con la atractiva mesa de madera rústica que comparten varios clientes sin estorbarse. Acierta el chef con el ritmo y la potencia de los snacks, que anuncian el gran nivel de los platos que seguirán, en los que asoman su pasión por los encurtidos y su atracción por los sabores ácidos y la búsqueda de lo simple: entrantes como el boquerón-manzana, el cebiche de nabo, el cremoso de bonito y soja, el huevo con anchoa ahumada y pimiento, las cocochas al pilpil o el tomate cereza son el prelude de un gran menú. Y platos como la sopa fría de fideos con calamar, pepino, cilantro, un símbolo de la cocina moderna y atractiva de uno de los grandes chefs de hoy.

Sabores nítidos

- 1 Capuchino de cacahuete, hibiscus y anguila.
- 2 Tartar de atún de almadraba con brócoli al dente y sopa fría de tomate asado.
- 3 Menestra templada de verduras.
- 3 Parpatana de atún ahumada.

Valencia Doctor Sumsi, 4. Tel.: 963-355-418. Precio aproximado: 80 euros.

Chocolate con sorpresa

Sabor, textura y sorpresa son los tres principios que rigen las colecciones de chocolates de Xavier Mor. La última, bajo el nombre Caprichos & Chocolate, está inspirada en el universo del lujo y el glamur. Mor rescata los tonos de las joyas para crear toda una gama de coberturas de chocolate que envuelven sus bombones en dorados, plateados, cobrizos, esmeraldas o rubíes. El resultado son pequeños bocados de chocolate rellenos de café, cereales, quicos, naranja, pistacho, avellana, almendra, macadamias o limón. Se presentan en bolsas transparentes de 150 gramos, que cuestan 6,50 euros y que se pueden encontrar en tiendas gourmet de toda España.



GALLETAS ARTESANAS

La marca de producción exclusiva de chocolates belgas Petit Plaisir y la pastelería Hofmann han trabajado en común para crear la nueva colección de galletas artesanas de chocolate que se pueden encontrar en las tiendas de Petit Plaisir de Madrid, Barcelona, Santander y Oviedo. El precio de la caja es de 9 euros.



Café y color

Quienes quieran aportar un toque de color a la cocina y no teman cansarse de los estampados llamativos cuentan con la última novedad de la marca Nescafé Dolce Gusto, que acaba de sacar un nuevo modelo de cafetera, Piccolo, diseñada por Custo Barcelona. Además de cafetera, funciona como máquina de multibebidas frías y calientes y cuenta con una bomba de 15 bares y 1.500 W de potencia.



Siropo de tónica

Jack Rudy Cocktail Co. es el elaborado nombre de este siropo concentrado de tónica, pensado como ingrediente en coctelería y en gastronomía, pero también para que cada cual se pueda preparar una tónica a su gusto, ya que recupera sus cualidades al mezclarlo con agua o soda. Esta creación de The Water Company en botella de 50 cl cuesta 25 euros.



1/2 Pipa de Don Olegario 2007

Sugerencia de Maximiliano Bao, sumiller

Apenas 2.000 botellas tuvieron la suerte de contener el 1/2 Pipa de Don Olegario 2007, un albariño procedente de uvas emparradas en Cambados, el corazón de la subzona Val do Salnes, en las Rías Baixas,

Tres meses descansando en roble francés y 34 afinándose en acero para lograr un vino que siempre que alguien lo conozca debería hacerlo gracias a una persona querida, como un regalo a los sentidos y un deseo de compartir las vainillas que desprende, el tierno caramelo líquido que no ha llegado a quemarse, un ambiente que huele a cappuccino sobre un fondo achampañado, sobre unos balsámicos cítricos que se unen a mieles, testigos de cera y pimienta blanca.

Al beberlo encandila. Es sabroso, amplio, sin la untuosidad comercial que ya resulta cansina; realzado por una textura propia de aún estar en contacto con sus levaduras, se comporta como un perfume en la boca, desatando mazapanes, intensificando las vainillas y mostrando de forma patente una ralladura de limón.

Esa experiencia es fácil que se una a grandes recuerdos: como la primera vez que se cató un champán 100% pinot noir o la botella que abrió las puertas del Garraf; como aquel palo cortado que te dejó perdido en la tradición andaluza o el momento en el se que entiende el significado de *eszenzia*; como el día en el que el paladar descubrió las licorellas de Priorat o la noche de las copas tintadas de este dorado albariño...

Zona DO Rías Baixas. Tipo Blanco. 13,5%. PVP aproximado 21 €.

Bagués

Màrius Carol

Es uno de los hoteles más nuevos de la ciudad, pues aún no ha cumplido su segundo año de vida. Situado en un palacete de la Rambla, cuyos bajos habían sido la sede de la joyería El Regulador, perteneciente a la familia Bagués, tiene una ubicación envidiable, a menos de cinco minutos del Liceu, la catedral, el Museo de Arte Contemporáneo de Barcelona o el mercado de la Boqueria. El inmueble fue construido en 1850 por el arquitecto Josep Fontserè y se trata de un bello edificio de estuco rosado, exponente de la arquitectura clasicista romántica, que cuenta con un grupo escultórico de niños jugando sobre la cornisa. El edificio pasó a llamarse El Regulador a causa de una gran báscula de uso gratuito que se instaló en los años cuarenta en la entrada de la calle del Carme. Con la remodelación del inmueble como hotel, la báscula fue cedida al vecino mercado de la Boqueria.

El hotel, de cinco estrellas, es el resultado de la colaboración de la familia Bagués y del hotelero Jordi Clos, propietario de Derby Hotels. Dispone de 31 habitaciones de lujo, y especialmente atractivas son las Jewel Suites de la última planta, que disponen de terrazas con solarium y jacuzzi. En su diseño se han priorizado los materiales nobles (los armarios están revestidos con ébano de Madagascar) y la comodidad del mobiliario. En las habitaciones se exponen piezas y utensilios exclusivos de la colección Masriera, entre las que destacan las joyas, dibujos y grabados de Lluís Masriera, considerado una de las figuras del modernismo catalán. La primera sala del hotel cuenta con un pequeño museo donde se puede apreciar las creaciones de esta firma centenaria.

Durante los meses de buen tiempo, el hotel tiene abierta una agradable terraza con vistas sobre la ciudad antigua, ideal para tomar el aperitivo al mediodía y un gin-tonic por la noche. Sus tumbonas italianas y la música de ambiente son una invitación al relax. Entre la clientela del establecimiento figuran estrellas de la ópera como la soprano Edita Gruberova; deportistas como François Piélaar, el capitán de la selección de rugby de Sudáfrica; chefs como Ferran Adrià, o profesionales como John Hoffman, consejero delegado del Barcelona Mobile Congress.



El bistró El Regulador añade a su oferta gastronómica el lujo de poder cenar con vistas a la Rambla

UN BISTRÓ EN LA RAMBLA. El chef Georges Pierre, un francés de la Guyana francesa que ha crecido en los restaurantes de Rebouchon y Troigros, ha conseguido convertir los bajos del hotel en una brasería moderna. El bistró El Regulador ofrece las mejores ostras y los mariscos cocidos al vapor, pero también platos tradicionales con un toque vanguardista, como la sopa de cebolla con huevo ecológico, el carré de cordero con ratatouille y ajo confitado, el tartar de atún toro con jengibre y wasabi o el entrecot de wagyu con minizanahorias y boletus. Es muy agradable almorzar o cenar ante unos grandes ventanales con vistas sobre la calle más popular de Barcelona.

Datos 31 habitaciones. Precios Desde 250 euros. Dirección Rambla, 105, Barcelona. Teléfono: 933-435-050. www.derbyhotels.es