

Restaurants

★★★★ 100% RECOMANABLE / ★★★ MOLT BO / ★★ BO / ★ REGULAR / ● DOLENT

Teatro Kitchen & Bar sorprèn amb tapes modernes i creatives que amaguen històries, viatges i vivències d'Oliver Peña, un xef en plena ascensió

Espectacle gastronòmic

ANNA TORRENTS

Anar de tapes i menjar amb les mans també és un dret de la cuina creativa. De fet, què hi ha millor que una tapa ben coneguda per tothom i reinventada en un mos contemporani? No us espanteu: no parlem de la típica brava desconstruïda, sinó d'una visió ben imaginativa, personal i diferencial d'un Oliver Peña que recorda, somia i respira gastronomia. Així que seieu a la butaca, poseu-vos còmodes i gaudiu d'un espectacle que, de ben segur, no farà més que guanyar premis.

Una festa amb les mans

El nou xou culinari del Grup RiasKru ha canviat molt des que va obrir, el març passat, al local que antigament acollia el Tickets. Ara el projecte està liderat per Peña, tècnic i creatiu a parts iguals, que vol que la gent s'ho passi d'allò més bé amb receptes saboroses i diferents. Per fer-ho, proposa *hits* de *fingerfood* com la pizzeta amb cruixent de parmesà i stracciatella, i el *philomoni* de pasta fil-lo amb mantega d'anxova i seitó pintat amb suc de bitxo. El domini del picant es deixa veure en les profiteroles d'hibisc amb rave rusticà i en la torrada de carbassa amb xipotle i sal de *chile ancho*. La temporada, per la seva banda, s'expressa en una coca amb pollastre, xampinyó cru i fredolics escabetxats.

Molts dels plats de la carta, a més, amaguen històries personals del xef. La salsa *ravigote* del flautí de vedella, per exem-



ISOLDA DELGADO MORA

El 'philomoni' de seitó i anxova és un clàssic reinventat

ple, reinterpreta una amanida de Bodega Donostiarra. El nigui cruixent amb anguila del Delta i wasabi del Montseny s'acompanya amb un teriyaki que es remunta al 2016. Les sardines són un homenatge a Nacho Manzano, un dels seus pares gastronòmics, i el romesco de l'ensalada russa de bou de mar és una recepta de la

Teatro Kitchen & Bar

★★★★

Av. Paralel, 164. **Telèfon:** 936 836 998. **Horari:** de dt. a dv., de 19.30 a 22h; ds., de 13 a 15:30h i de 20 a 22.30h. **Preu mitjà:** 90€.

■ Teatrokitchenbar.com



A les fotos, 'aguachile' de cerviola amb xips de iuca, retrat del xef Oliver Peña i torrada de carbassa amb xipotle

seva mare que va estandarditzar quan treballava a 41°. I és que cada petita elaboració de la minuta és una gran elaboració conceptual, capaç de fer màgia a partir d'ingredients com la carxofa, la guatlla, la garota i les anemones de mar, o amb formatges tan especials com El Claustre, que fa servir per embolcallar una macadàmia crua.



El bon beure
per Ramon Francàs

Singular triangle amorós

■ Menaixatruá 2021

★★★★

Ignasi Seguí, de Vinyes Singulares, s'ha aliat amb Toni Rossell, de les caves Oriol Rossell, i amb l'enòleg Salvi Moliner en un singular triangle amorós vitivinícola penedesenc. Han triat un nom divertit per a un cava seriós i complex. Aquest trio ha elaborat un interessant nou cava amb most congelat del mateix vi per a la segona fermentació. De color groc palla amb reflexos daurats, i amb molt bona escuma. Amb un despreniment constant de bombolletes. Mostra fruita madura (préssec), poma al forn, pera, fonoll, una punta cítrica i brioix. També exhibeix una certa cremositat i una nota final varietal d'ametlla crua un pèl amarga. És un DO Cava jove, rodó i sec, amb el carbònic ben integrat i que presenta un gran balanç entre l'acidesa i el volum. **PREU:** 18€.

Són tantes las sorpreses que us esperen al restaurant que és ben difícil seleccionar-ne només una, tot i que l'*aguachile* i el brioix d'escamarlans en *robata* són estratosfèrics. Per maridar, deixeu-vos en mans de l'atenta sala liderada per Joan Romans, i acomiadeu la funció amb la genial merenga amb caramel salat i cacauet. Quin espectacle!



Ah-Un, un 'yakiniku' pioner a Barcelona

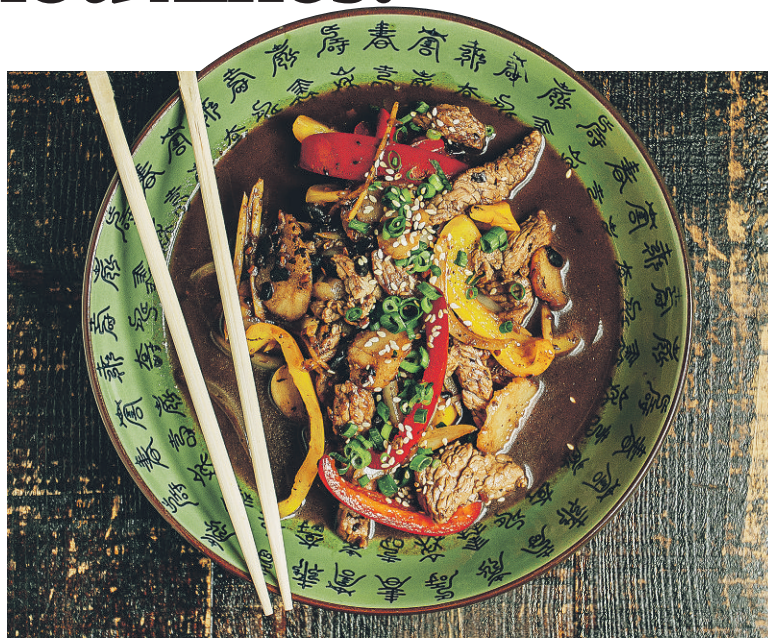
■ Els amants del 'yakiniku', o barbacoa japonesa, ja tenen un nou local per gaudir-ne, a la ciutat. Després de l'èxit de l'establiment que va obrir al carrer de Balma, 55, l'Ah-Un ha obert una segona seu al carrer de Mallorca, 182. Hi trobareu peces selectes de 'wagyu', porc ibèric, pollastre alimentat amb blat de moro i verdures que podreu cuinar al vostre gust sobre una gralla al centre de la taula, a més d'una bona carta de sushi, sakes i còctels.

■ Ah-un.eu/es/barcelona

Bon any nou xinès!

A. TORRENTS

Diumenge comença l'Any del Conill i diversos restaurants ho celebren amb menús especials. No us perdeu el del Boa-Bao, que s'allunya de clàssics d'Any Nou com la pasta *niángāo* i els farcelslets *jiàozi* per crear un menú centrat en Sichuan. La proposta, que només estarà disponible poques setmanes, inclou broquetes de gambes amb *málà*, una salsa típica de Chongqing que, en xinès, significa 'picant que adorm', perquè el pebre de Sichuan genera una sensació de formigueig a la boca. Com diu una expressió ben popular: *yuè là yuè hǎo!* ('com més picant, millor!').



TIAGO MAYA

La cansalada a l'estil de Sichuan forma part del menú

Entre els plats principals, hi ha una fantàstica sopa de fideus *dàndàn* amb carn picada i *pak choi*, típica de l'*street-food* de Chengdu, i una cansalada cuïta a baixa temperatura i després fregida, servida amb xiitake, salsa *chili crisp* i un toc de vi d'arròs Shaoxing. Per postres, gaudiu de la recepta més famosa del restaurant Lei Garden de Hong Kong: la *Dolça rosada de la branca de salze* és un púding de sagú, mango i aranja que, amb aquest nom tan poètic, pica l'ullet al llibre *Viatge a l'Oest*.

■ Boa-Bao

★★★★

Pl. del Doctor Letamendi, 1. **Tel.:** 934 544 332. **Horari:** de dl. a dj., de 19.30 a 00.30h; dv. i ds., de 13 a 1.30h; dg., de 13 a 00h. **Preu mitjà:** 35€.

■ Instagram: Boabao.bcn