

Gastronomía



El local está ubicado en plaza avenida del Paral·lel en Barcelona, uno de los puntos de ocio de la ciudad

Producto, sabor y técnica en bocados que garantizan una experiencia divertida

► El chef Oliver Peña apuesta en Teatro, el nuevo restaurante del grupo RiasKRU en Barcelona, por un concepto basado en tapas que se comen con las manos y en las que hace gala de su excelente ejecución

Angela Lara. BARCELONA

Oliver Peña reconoce ser un perfeccionista, un enamorado de la excelente ejecución técnica, probablemente producto de sus años de experiencia en El Barri. Y eso se refleja, ineluctablemente, en todas sus propuestas gastronómicas, como lo del Teatro Kitchen, el restaurante del grupo RiasKRU que abrió sus puertas el pasado mes de marzo en Barcelona.

«Se trata de un concepto gastronómico basado en tapas creativas, elaboradas a partir de las técnicas que aprendí en El Barri y, si bien cuando empecé en este proyecto como asesor opté por mantener algunas de sus propuestas clásicas, desde que me implicó como chef ejecutivo, he ido quitando todo lo heredado para centrarme solo en cosas nuevas, creadas por mí, que el comensal no podía encontrar en otro lugar», explica Oliver Peña.

Esas elaboraciones tan características están en su mayoría concebidas para que el cliente se las coma con las manos y son una apuesta por los juegos de sabores y texturas. «Tenemos algún plato más purista, pero hay muchas



Los calamaritos fritos

combinaciones, ya que no me centro a una sola paleta de sabores y mi cocina tiene influencias mexicanas, nórdicas...», comenta el chef para a continuación señalar que «si en Enigma -el anterior local en el que estuvo- trabajaba con tres ingredientes por plato, en Teatro hay más contrastes y también muchas texturas».

«La carta es una montaña rusa de sabores y texturas», asegura Peña y además está abierta a cambios continuos con el fin de adaptar la oferta al mercado, a la temporalidad del producto, un

producto suministrado por proveedores con los que el cocinero trabaja desde hace al menos 15 años. «Los ingredientes los trae el señor Lluís, del Marroc; los ortiguillos son del señor Pepe, de Genda...», explica el chef para a continuación señalar que «la conexión con los proveedores para mí es muy importante». «Yo funciona con personas», destaca Peña, quien busca siempre el mejor producto de temporada dentro de un rango de precios razonable y frecuentemente recurre a materias primas que no siempre son las más habituales, como un queso producido por un ex carpintero leñador a partir de la leche de las vacas de sus vecinos.

En definitiva, en Teatro, Peña ha querido ofrecer a sus clientes una cocina salada, así como un «equilibrio entre producto, técnica y también diversión» y, en este sentido, cabe señalar que más del 80%

«La carta es una montaña rusa de sabores y texturas», advierte el cocinero del local

de propuestas de la carta están pensadas para que el comensal se las coma con las manos, sin usar cubiertos.

Sin frías alérgicas, la carta abre con un apartado de Finger Food, como la air baguette de parketa, que da paso a tapas fritas como el croquet de fideu y camarón frito o la ensaladilla de baby de mar frito». También cuenta con una selección de tapas calientes, entre las que destaca el pulpo Sepul al carbón y pepino escarificado, entre otros, y una propuesta de tres molletes de calamares, trufado y de paucanada de cefalópodos.

Los fritos, con los calamaritos como grandes estrellas, y los platos cocinados como «la creación final» -por ejemplo, sobosakín la durada o la brasa o la pluma tétrica- cierran las propuestas saladas para dar paso a los postres, todos de elaboración casera.

Restaurante: Teatro Kitchen
Dirección: Av. Paral·lel, 164
Tel.: 93 683 69 98
Horario: de martes a viernes de 19:30 a 22:00 horas y sábado de 13:00 a 15:30 horas y de 20:00 a 22:30 horas.