

5 A TAULA

5 a Taula es un colectivo formado por: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens y Josep Vilella



MR PORTER

Calle Rosselló, 265 (Hotel Sir Victor)
Barcelona
Teléfono 93-271-12-45
No cierra ningún día
Precio medio sin vinos: 65 euros

Valoración

14

Confort

Bodega

Servicio

Valoración sobre 20

otras no". Me hicieron una prueba y resultó que tenía casi el 90% de pérdida de gusto y olfato. Me miraron con esa sonrisa que da mucho miedo y me dijeron que no había otra solución que aprenderlo todo de nuevo. Y que aún así, no había ninguna garantía. Sentía que lo había perdido todo y no se lo conté a nadie.

¿Por qué?

Porque tenía 20 años, porque si eso lo verbalizaba te podían hacer bromas o bromas y en una profesión que depende de esos sentidos puede ser un castigo constante. Imagínese: "Total, ese no huele". Y me lo comí. Hice mi rutina, mi proceso diario, y pasaron dos años y medio hasta que recuperé el gusto y el olfato con mucha sensibilidad y mucha lucidez. Me acuerdo que entonces, en una cena con los amigos, les dije: "Tengo algo que contaros". Y en casa hice lo mismo.

¿Quedan secuelas emocionales de todo aquello?

No, pero te hace ser duro y realista con la vida. Al final yo he triunfado siendo joven, y eso no te lo quita nadie. Pero también lo he perdido todo siendo joven, y he tenido que nacer dos veces para aprender dos veces. La memoria de los sentidos estaba ahí, pero no la identificaba.

Nerua tiene una personalidad tan marcada que suele olvidarse que es un restaurante vinculado a Mugaritz, porque ambos forman parte del mismo grupo empresarial, propiedad de Andoni Luis Aduriz y Bixente Arrieta. Ellos son, de algún modo, sus jefes.

Son negocios que parten de una empresa común, que son muy independientes y que nunca nos hemos contaminado. Andoni es Andoni y Josean es Josean. Y en nuestra estructura no hay jefes: hay responsables. Yo a Andoni lo veo como a cualquier otro cocinero. Por supuesto lo admiro, es alguien que tiene un talento increíble, una visión de la gastronomía privilegiada, y un punto científico en todo lo que hace. Es maravilloso y para mí es una referencia, pero como otras.

Sus tomates con hierbas se han copiado hasta la saciedad.

Para mí es un elogio. Yo creo que una de las cosas importantes que he hecho y de las que me siento orgulloso es construir un sello en la cocina, un sello que tiene que ver con que cualquier persona que tenga pasión por la gastronomía sabe identificar mis platos. Porque mis platos o los replicas o no los puedes copiar sin que se note porque no funcionan.

¿Porque en realidad son más complejos de lo que parece?

Por esa complejidad. ¿Imagina una silla con una sola pata? Sería bonita pero incómoda. Mi cocina necesita esas cuatro patas y por eso cuesta copiarla.

Sin embargo a usted no le gusta mostrar esa complejidad.

Es una cuestión personal. No me gusta presumir de nada porque es incómodo. Presumir es como mentir, siempre lo tienes que justificar y a mí eso no me interesa. He sufrido bastante y no me interesa ni mentir, ni presumir. Me interesa disfrutar de la vida. Soy muy consciente de dónde vienen las cosas y por qué tengo este teléfono o esta camiseta. Soy muy consciente porque cuando era un crío he trabajado para conseguir cada cosa y sigo haciéndolo.●



ANA JIMÉNEZ

Ryan Murphy es el chef de este local que ocupa el espacio del antiguo Roca Moo

Buena carne y mucho más

El restaurante Mr Porter se encuentra en el hotel Sir Victor

Sustituir en una cocina a los hermanos Roca no es tarea precisamente fácil. Esto es lo que recientemente ha sucedido en pleno paseo de Gràcia de Barcelona.

En el 2003, la singular emprendedora Rosa Esteve abrió el Hotel Omm y a su vez llegó a un acuerdo con los hermanos Roca para que les asesoraran gastronómicamente. Diez años después, se hicieron cargo de la restauración y abrieron en la planta baja del hotel el restaurante Roca Moo. Todo funcionaba a la perfección, pero debido a los constantes cambios en el accionariado de muchos de los grandes hoteles barceloneses, Rosa Esteve no pudo resistirse a los sugestivos cantos de sirena de un grupo israelí y decidió traspasar dicho hotel, incluido su restaurante.

Las primeras decisiones de los nuevos propietarios fueron poner al día las habitaciones del hotel y cambiarle el nombre. Ahora es el Sir Victor.

Asimismo, sabían que sería muy

difícil competir con los extraordinarios platos de los Roca y apostaron por una cocina en la que predominan las carnes de muy alta gama y varios platos vegetarianos, muchos preparados en horno Ta-boon. También le cambiaron el nombre y ahora es el Mr Porter. Evidentemente se trata de otro ti-

po de cocina, aunque no por ello menos interesante y que marida perfectamente con la variopinta clientela que frecuenta el hotel.

Al frente del tinglado gastronómico han incorporado a dos brillantes profesionales. Sergi Agorreta es la cabeza pensante y ejecutora y Ryan Murphy está al frente de los fogones. A sus 33 años, ha oficiado en diversas y cualificadas cocinas nacionales e internacionales.

Una gran barra 360° ocupa el centro del local y el servicio está abierto casi a todas horas. Por la mañana, los desayunos, para el almuerzo, el menú mediodía, por la noche la carta Mr Porter y a todas horas las foccaccias, ensaladas, su selección de canapés y sus interesantes cocktails.

La carta de vinos es muy equilibrada, de las más interesantes que hemos visto recientemente. Además, el comentario sobre cada referencia es didáctico y escueto.

Como decíamos, sustituir a unas primerísimas figuras no es fácil, pero el camino elegido parece el correcto.●

RECOMENDAMOS

La original y sabrosísima focaccia Mr Porter
El puerro asado, los chillies rellenos de pescado y gambas y los langostinos con maíz a la brasa
Entre las carnes, el rib-eye (350 g) o el Mr Porter (1.100 g)
De los pescados, el cangrejo real catalán o la lubina al horno
Para acompañar tanto la carnes como los pescados, el Mac'N' Cheese con coliflor e ibérico y la polenta con trufa negra
El menú de mostazas, que incluye cinco sabores clásicos y seis especiales
De postres, el Chocolate explosión y el Coconut icecream

NUTRICIÓN

Los errores que cometemos al regresar de vacaciones

MAGDA CARLAS Barcelona

Hay toda una serie de rituales de esta época que se repiten año tras año y no ayudan a que nuestra dieta post vacacional sea mejor ni a que por supuesto nos sintamos mejor. Uno de ellos es la inevitable obsesión de pesarse el día después o el mismo día de la llegada de vacaciones. ¿Qué manía! Lo único

que conseguiremos es enfadarnos. Es mucho más inteligente hacerlo una semana después de empezar con nuestra vida habitual. Y si hay kilos de más, con la vuelta al trabajo el peso se reequilibrará.

Otro error es querer hacer una dieta depurativa autoimpuesta y obtenida de fuentes inciertas. Volver a la rutina ya es poco reconfortante, sólo nos falta la obligación

LA SUGERENCIA

Zumo de naranja y uva

Pelar una manzana golden, trocearla y quitar las pepitas.
Lavar unos 100 g de uva blanca, a ser posible ecológica.
Licuar ambas frutas y añadir al final un buen chorro de zumo de limón.
El resultado es un zumo nutritivo y antioxidante ideal para sustituir o alternar con el clásico zumo de naranja del desayuno.
Las uvas y las manzanas empiezan a estar ahora en su mejor momento.

CASTELL DE BIART

En el año 2000 un grupo de empresarios de Girona se propusieron restaurar una propiedad histórica, como es el Castell de Biart. Y junto con la restauración de las murallas, las torres defensivas y el resto de edificios del conjunto, una parte fundamental del proyecto son las más de 30 hectáreas de viñedos de la finca. Situada al norte de Perelada, a los pies de la sierra de la Albera, tiene plantadas numerosas variedades de uva repartidas en varias parcelas. La apuesta de la bodega se basa en la elaboración de vinos de calidad con una aproximación rigurosa tanto a la viticultura como a la elaboración de los vinos. Su trabajo en viticultura se centra en conservar variedades tradicionales de la zona como la garnacha o el macabeo, y experimentar con nuevas variedades como el merlot, el tempranillo o el cabernet.

Y en la bodega, todo se centra en la elaboración de una amplia gama de vinos blancos, rosados, tintos, espumosos y generosos, con la firme voluntad de expresar el clima y el territorio del Empordà.

GARNATXA DE L'EMPORDÀ

Los grandes vinos clásicos de crianza oxidativa que se producen todavía en muchas zonas del mediterráneo, tienen

una complejidad e intensidad gustativas y aromáticas inigualables. El de Castell de Biart se elabora con una mezcla de garnacha negra y garnacha gris, y tiene los característicos aromas de fruta confitada, miel y de frutos secos (8,7 €).



de castigarnos con fórmulas sofisticadas sin saber si es realmente lo que necesitamos. Aunque las vacaciones hayan sido un exceso continuado, seguir los preceptos básicos de la dieta equilibrada suele ser suficiente. Exigirse una organización perfecta desde el primer día es otro fallo. A ver, que durante unos días impere el menú improvisado no es ningún drama. Lo esencial es que los ingredientes sean de calidad y que se empiece a organizar una despensa completa, sabrosa y sana. Todo requiere su tiempo. Cuidarse está muy bien, exigirse demasiado suele ser un error.●