

## Albert Adrià y Alex Atala, en Tickets

■ La vegetación tropical y los aromas de los productos más singulares de la selva amazónica con los que cocina el chef brasileño Alex Atala en su restaurante D.O.M (São Paulo) han transformado esta semana el barcelonés Tickets, donde ha cocinado junto a Albert Adrià las noches del miércoles y jueves con el objetivo de celebrar los 20 años de D.O.M.

## Un nuevo cóctel con vino verdejo

■ Se llama Blume Verdejito y es el nuevo cóctel que proponen desde las bodegas Pagos del Rey, elaboradores del Blume Verdejo (DO Rueda). Refrescante y con un sutil aroma de hierbabuena y notas tropicales de lichi y pomelo. Se elabora con: 7 cl de vino, 2 cl de zumo de uva blanca, 1 cl de pomelo rojo, 1 cl de jarabe de lichi, 3 hojas de hierbabuena. Agitar en coctelera con hielo.

## Un menú para los Banys de S'Agaró



Romain Fornell y Lluís Planas

■ La familia Ensesa, propietaria del hostel de la Gavina y La Taverna del Mar, en S'Agaró, rinde homenaje a las históricas casetas de la playa de Sant Pol, los Banys de Mar. Lo hacen con un menú especial, que el miércoles presentaron en La Taverna del Mar, preparado por Romain Fornell y Lluís Planas, asesor gastronómico y chef de este establecimiento.

por un lado una exposición sobre innovación y por otro las aulas dedicadas a la investigación. El cocinero también ha anunciado que la búsqueda del lugar que acogerá la Bulligrafía, el museo-archivo de El Bulli (que tiene previsto ubicarse en l'Hospitalet de Llobregat), ya está en marcha y que se le dedicará un espacio "tan grande como el del Macba". *Cócteles, coctelería y bartenders: ¿Cómo funciona una coctelería?* es tan sólo una parte más de un proyecto faraónico que Adrià prevé completar en el 2021, cuando los 30 volúmenes de la Bullipedia hayan sido publicados.●

## 5 A TAULA

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



## AÛRT

Paseo de Taulat 262-264. Barcelona  
Teléfono 935 070 860  
De miércoles a sábado de 13 h a 14.30 h y de 20.30 h a 22.30 h. Martes sólo mediodía  
Precio medio sin vino: 90 euros

## Valoración

17

Confort	★★★
Bodega	★★★
Servicio	★★★

Valoración sobre 20



ALEX GARCIA

Artur Martínez, el chef del restaurante, sostenido por parte de su equipo

# Una experiencia distinta

## Aürt, una barra de alta cocina en el Hilton de Diagonal Mar

Los orígenes de esta historia nos sitúan en un bar de Terrassa, donde la familia Martínez regentó durante años un local lleno de generosidad.

Pasaron los años y la siguiente generación emprendió, en ese mismo local, un nuevo y valiente proyecto gastronómico, el restaurante Capritx, notable referencia en el Vallès. Tras siete años con una estrella Michelin, Artur Martínez decide hacer un cambio para seguir avanzando. Cierra Capritx y viene a Barcelona en busca de una nueva aventura que le asegure una proyección hacia el futuro. De este modo, recibe la propuesta de inventar un nuevo modelo de oferta gastronómica en el mismo lobby del hotel Hilton de Diagonal Mar.

La propuesta es valiente y encaja con los nuevos paradigmas de la restauración: los comensales se instalan en unos elementos de barra ancha que también incluyen un espacio de preparación para montar los platos. Frente a estas barras, una cocina longitudinal bien equipada donde ofician los cocineros.

Nada más empezar, a cada barra se le adjudican unos profesionales que atenderán directamente al cliente y le explicarán, si lo desea, en qué consiste cada plato mostrándole el final de su elaboración.

De este modo, no sólo degustaremos los platos, sino que sabremos cuál es su propósito, su géne-

sis y también su elaboración. En todo momento el comensal sabe lo que está comiendo y por qué.

El resultado es una experiencia intensa, un momento de verdadera comunicación con el milagro culinario que no se esconde en la cocina, sino que se comparte y se disfruta aún más. El buen ritmo del servicio ayuda a no alargar innecesariamente la duración del menú.

El equipo humano resulta fundamental para el resultado del conjunto. Excelentes cocineros llenos de entusiasmo por su trabajo, disfrutando con el comensal. El imprescindible acompañamiento de Pablo Bethencourt, el sumiller, para escoger unos vinos que acompañen el menú; Iván, Mireia.... En el servicio de sala todos resultan importantes para que Artur Martínez consiga afianzar su proyecto.

Una fiesta culinaria silenciosa, personificada, sabrosa y precisa, sin barroquismos innecesarios. Un encuentro de sabores auténticos para una de las cocinas más sinceras y sorprendentes del país. Un paso a favor de la sostenibilidad de la gran cocina.●

## RECOMENDAMOS

- Aparcamiento gratuito en el mismo hotel.
- Sólo existe una mesa de cuatro comensales. Las demás plazas se distribuyen en dos barras, una de unos 6 a 8 comensales y otra para unos 8 o 10. La barra resulta muy confortable, con visión sobre la preparación de los platos.
- El sumiller, Pablo Bethencourt, se convierte en su gran apoyo para acompañar el menú. Sus consejos merecen ser escuchados y le propondrá una selección a medida de sus expectativas.
- Dos menús parecidos a elegir. El Menut, más corto, de 78 €, y el Aürt, más largo, de 95 €.

## NUTRICIÓN

# La escarola, la saludable lechuga de invierno

MAGDA CARLAS Barcelona

Seguramente para muchas personas redescubrir el sabor y la textura de una ensalada fresca es toda una experiencia. La comodidad nos puede y es tan fácil abrir la bolsa y servir que a menudo se nos olvida el verdadero sabor de los alimentos. Pues bien, la escarola puede ser perfecta para recordar-

lo. Se encuentra en todos los mercados, es asequible y su leve sabor amargo es una maravilla. Es una verdadera lechuga de invierno con muchas propiedades. Evidentemente, se trata de un alimento ligero, pues más del 90% de su peso es agua y no sobrepasa las 20 o 24 Kcal / 100 g. Su notable aporte de ácido fólico, de provitamina A y vitamina C es otro de los puntos a

## LA SUGERENCIA

### Tortilla fácil de escarola

Dorar en una sartén antiadherente con un poco de aceite media cebolla de Figueras en juliana y una pizca de ajo triturado. Añadir unas cuantas hojas de escarola en juliana y dejar cocer durante unos minutos. Por otro lado batir dos huevos, añadirles la escarola salteada y elaborar la tortilla. Es una tortilla sabrosa, distinta y muy nutritiva. Ideal para aprovechar excedentes de escarola.

destacar. Es rica en intibina, una sustancia que le da cierto efecto digestivo y que estimula el buen funcionamiento del hígado y las vías biliares. Y su alto aporte de fibra puede ejercer un suave efecto laxante. Perfecta para todos, pero especialmente para cuando hay problemas de tránsito intestinal lento, sobrepeso o hígado graso. Desde el punto de vista gastronómico es muy versátil. Desde el famoso xató hasta la menos conocida tortilla de escarola, pasando por sopas, cremas. Y la verdad, limpiar y preparar una escarola no cuesta tanto y da para mucho.●

## LA VINÍCOLA DE GANDESA

La Vinícola de Gandesa es una bodega familiar de dimensiones considerables, gracias al esfuerzo de diversas generaciones de la familia Gil. Su historia se remonta a mediados del siglo XIX, cuando Ramón Gil compra algunas parcelas para plantar viñedos y construye la primera bodega de la familia en el municipio de Horta de Sant Joan, dentro de la actual denominación de origen Terra Alta. Cada generación ha ido aportando nuevos avances en la consolidación y ampliación del negocio, como la compra de uva a otros productores o la introducción de maquinaria moderna en la bodega. El actual gerente, Elies Gil, trasladó la bodega a Gandesa, y posteriormente inauguró una bodega de mayores dimensiones en Mora la Nova. Las actuales instalaciones les permiten trabajar con hasta 12 millones de kilos de uva, y producir más de 20 vinos diferentes, entre espumosos, blancos rosados, tintos y generosos, además de vermús, de tres denominaciones de origen: Terra Alta, Tarragona y Catalunya.

## PUIG VENTÓS BLANC

Elaborado con garnacha blanca, variedad capaz de dar vinos amplios y voluminosos, pero que en este caso busca

una versión más fresca. Con una fermentación a temperatura controlada, ofrece un equilibrio entre aromas de manzana ácida y sensaciones de ciruela madura, entre una contenida sensación de volumen y un paso en boca ligero y fluido. (5,5 €)

