

Dues estrelles per als germans Torres

■ Tres nous establiments catalans s'estrenen amb una distinció: La Barra de Carles Abellán, l'Oria de Berasategui i el Terra de Paco Pérez a Sant Feliu

M.R
BARCELONA

La nova aposta gastronòmica dels xefs Sergi i Xavier Torres, Cocina Hermanos Torres del carrer Taquígraf Serra de Barcelona, batejada per ells mateixos com La Nau dels Somnis, ha revalidat la confiança de la guia Michelin, que ha atorgat al restaurant dues estrelles, les mateixes que tenia el Dos Cielos abans de tancar. En una gala celebrada aquest dimecres a Lisboa, Catalunya ha constatat la pèrdua de les tres estrelles

La xifra

31

estrelles Michelin té Barcelona, consagrant així la ciutat com un destí gastronòmic de primer ordre mundial.

del Sant Pau de Carme Ruscalleda per tancament. Amb tot, tres nous establiments catalans s'estrenen amb una distinció: la cuina marinera de La Barra, de Carles Abellán, un ex-Bulli; l'Oria, de

Martín Berasategui a Barcelona, i el Terra, de Paco Pérez, a l'hotel Alàbriga de Sant Feliu de Guíxols. No han tingut la mateixa sort el Nectari, que perd la que tenia, el Cinc Sentits –per tancament i trasllat– i el Roca Moo, que ha abaixat la persiana.

Després d'una dècada de cuinar al Dos Cielos Barcelona, a la planta 24 de l'hotel Meliá, els germans Sergi i Xavier Torres van tancar el restaurant per obrir-ne un de "personal i propi" a final de juny, ubicat en una nau industrial de 800 metres qua-

drats al barri de les Corts. El projecte més personal d'aquests cuiners mediàtics busca també ser un espai de formació i els comensals poden veure els professionals treballar en una cuina situada al centre del menjador.

La proposta de Berasategui a Barcelona, l'Oria, ha aconseguit aquest dimecres la primera distinció Michelin. L'establiment, situat al vestíbul de l'hotel Monument, al passeig de Gràcia, repassa la seva cuina i ofereix una proposta gastronòmica basada en la Mediterrània.



Els germans Torres obtenen dues estrelles ■ ANC

Una proposta amb aires d'El Bulli, La Barra, de Carles Abellán, el restaurant del passeig de Borbó, a la Barceloneta, ha rebut a Lisboa la primera distinció de la guia vermella. El restaurant, que va obrir l'any passat, s'ha especialitzat en la cuina marinera

i productes del mar. Finalment, el Terra, el primer espai gastronòmic del xef Paco Pérez inaugurat el març passat a Sant Feliu de Guíxols, ha irromput amb força aconseguint la primera estrella Michelin. Paco Pérez aconsella així la seva sisena es-

Els restaurants destacats de 'La Guia Michelin' 2019



3 estrelles

- ★ ★ ★ ① El Celler de Can Roca (Girona)
- ★ ★ ★ ② Lasarte (Barcelona)
- ★ ★ ★ ③ Àbac (Barcelona)

2 estrelles

- ★ ★ ④ Cocina Hermanos Torres (Barcelona)
- ★ ★ ⑤ Les Cols (Olot)
- ★ ★ ⑥ Miramar (Llançà)
- ★ ★ ⑦ Enoteca Hotel Arts (Barcelona)
- ★ ★ ⑧ Moments (Barcelona)
- ★ ★ ⑨ Disfrutar (Barcelona)

Noves incorporacions (1 estrella)

- ★ ⑩ Terra (Sant Feliu de Guíxols)
- ★ ⑪ La Barra de Carles Abellán (Barcelona)
- ★ ⑫ Oria (Barcelona)

Berasategui i Dani García

Martín Berasategui es va convertir ahir en el cuiner amb més estrelles Michelin de la història, amb un total de deu. En tenia vuit (tres pel Lasarte del País Basc, tres més pel Lasarte de Barcelona i dos per l'MB del Ritz de Tenerife) i ahir la prestigiosa guia n'hi va donar dues més: una pel restaurant Oria de l'hotel Monument del passeig de Gràcia de Barcelona una altra per l'eMe Be Garrote de Donostia. L'altre protagonista d'ahir va ser l'andalús Dani García, que va ser premiat amb tres estrelles pel seu restaurant de Màlaga. A banda d'aquest, ara a l'Estat ja hi ha 11 restaurants amb les preuades tres estrelles, entre els

quals els barcelonins Àbac i Lasarte i El Celler de Can Roca, de Girona. Les noves estrelles del firmament de la gastronomia es van donar a conèixer ahir a Lisboa en una gala que, per primer cop, se celebrava a Portugal, país on es va premiar Henrique Sá Pessoa, de l'Alma del Chiado, una cuina moderna de base molt regional. També de Portugal, Michelin va premiar Midori, de Sintra, que es va convertir en el primer restaurant de cuina japonesa a aconseguir una estrella. Un altre premiat va ser G Pousada de Bragança, un restaurant que valora la cuina moderna de Tras-os-Montes, i A Cozinha de Guimarães.

trella, ja que en té dues pel Miramar de Llançà i dues més per l'Enoteca de la ciutat de Barcelona i una al restaurant de l'hotel Das Sue de Berlín.

Quant als Bib Gourmand, Michelin atorga la distinció al Verat de Santa Coloma de Gramenet i el

Vinòmic de la Garriga.

La notícia de la nit va ser la irrupció al selecte grup dels tres estrelles del restaurant del xef Dani García a Marbella. El cuiner va iniciar la seva carrera als anys 90 de la mà de Martín Berasategui, amb qui assegura que compar-

teix ADN, oferint una reformulació de la cuina andalusa en clau contemporània. La guia Michelin també va premiar amb una segona estrella el restaurant de Ricard Camarena, al País Valencià, amb una proposta ubicada a les Bombes Gens Centre

d'Art; així com la primera per al Beat i l'Orobianco de Calp i El Xato a Nucía. Les Illes Balears perden l'estrella del Bou de Sa Coma, a Mallorca, per tancament i, per contra, no n'aconsegueixen cap més. En resum: l'Estat suma un nou tres estrelles amb Dani

García Restaurant i també s'atorga la segona estrella a quatre restaurants i la primera a 25. Els nous amb dues estrelles són, a més dels germans Torres, El Molino de Urdániz a Urdaitz (Navarra); Ricard Camarena Restaurant a València i Almaa (Lisboa).

Vint-i-cinc restaurants aconsegueixen la seva primera estrella a Madrid, Andalusia, Catalunya, el País Valencià, el País Basc, Castella-la Manxa, Castella i Lleó, Galícia, La Rioja i Aragó, a més de a Sintra, Bragança i Guimarães a Portugal. ■