

539 Plats Forts: el chef solitario del Pirineo que solo atiende a 12 comensales

La disciplina de Martín Comamala, en Puigcerdà, es férrea: saca adelante, y sin ayuda, una carta y dos menús degustación



El cocinero Martín Comamala. / Pau Arenós

Muchos elementos sorprendentes en el micro restaurante de **Martín Comamala** en Puigcerdà, si bien el más llamativo es la actitud del cocinero. Y camarero. Y sumiller. Y ayudante de cocina. **Porque está solo.** Por las tardes, una persona limpia.

539 Plats Forts es una barra para un máximo de **12 clientes**, en la que la carta se combina con dos menús degustación, lo que requiere de una logística superior a la del **desembarco de Normandía.**

Las empresas unipersonales son corrientes, aunque en hostelería aparecen como rareza por la **dificultad de que sean rentables**, a menos que hayas nacido en Japón y despaches tus habilidades a 300 euros.

En Barcelona, Bisavis y La Forquilla. En Surp, Lo Paller del Coc. Seres mitológicos con mil brazos. ¿Alguien se apunta a hacer la lista de individualidades? Ser dos o tres es más frecuente: la nueva hostelería lleva a la contención de personal.

539 Plats Forts

Escoles Pies, 41. Puigcerdà

Tf: 647.592.839

Precio medio (sin vino): 60 €

Menús degustación: 72 y 100 €

Martín es argentino de Córdoba y el **539, el número de la dirección de una de las abuelas**: “Aprendí la cocina de chico. Ella hacía la pasta para la familia”.

Italiano de Turín por parte de madre; catalán por parte de padre, como el apellido indica: “Trabajé en el Mas Pau, en Avinyonet de Puigventós, y el día libre iba a tomar cervezas cerca, a **Cistella**. Allí estaba la casa familiar”. En Córdoba, al abuelo, Antonio, lo conocían como Noi.

Trotamundos, recorrió Argentina para después seguir por el continente: “**Caminando, con la mochila y los cuchillos**”. Quiero creer que es una exageración argentinizada, pero asegura que es cierto.

En Colombia, en el 2006, le dieron a descubrir un libro de El Bulli y decidió que, sí o sí, tenía que trabajar en el sitio de las maravillas. Lo cumplió en el 2011, en la última temporada.

Uno de los rasgos de Martín es la **obstinación**: por ejemplo, que en Puigcerdà, en el Pirineo, se sirva un pescado de primera.

Cada **miércoles, se desplaza a Blanes**, a la Confraria de Pescadors, en busca de capturas. Por eso tengo ante mí una **cigala estupenda**, que aliña con ‘garum’ propio, vinagre, aceite y cilantro, y un sardo, a la brasa, con patatas. Ante el comensal, porciona el pescado, disculpándose porque teme algún desgarro, y no.

El cocinero enseña los productos, toma nota, busca las botellas en las neveras (qué bien el valpolicella ripasso **Marchesa Mariabella 2020**), corta, **guisa, saltea, hornea, habla, elije vajilla, improvisa**. Como dije, la actitud, la **disposición, la conducta**. Escucha opiniones, reflexiona, rectifica. No se desespera: “Soy muy organizado”. Nervios de acero, o **alguien que habita hacia adentro**.

Este argentino enamorado de El Bulli (“solo cerraría por volver allí) y que trabajó en Casa Marcial y en El Capricho se nutre del entorno, de la **Cerdanya y el Berguedà**, y va sacando los platillos sobre la ele de madera: pam, pam, pam.

El **consomé** de gamba y aceite de pimienta, en versión fría y caliente. Los **tomates** con yema, menta y vinagre de frambuesa. La **espuma** de ‘ceps’ –y la

seta confitada—, crema de queso Altajó y berenjena. El **buñuelo de bacalao** y la **croqueta de jamón**, que aprendió junto a Esther Manzano.

Y tres postres, que son catedrales por su amplitud y altura. La **nata con cilantro, lima y 'wasabi'** fresco del Montseny (inolvidable). Los higos con mantequilla, whiskey y miel. Y ese **flan de pimienta negra** con ocho huevos distintos (faisana, oca, pava, pata, gallina araucana...) y que enseña porque quiere hablar de la señora que los vende.

La mesa de trabajo de Martín Comamala.

/ Pau Arenós

Al comienzo, sacó de la chistera un **gallo de 3,5 kilos** y preguntó si queríamos las pechugas: quedaron algo duras, lo que motivó una corrección. Repitió el proceso con las de una **pintada, salseadas con una 'demi-glace'** de campeonato. Qué buen regate, Messi.

Fue a Suiza a trabajar en busca de ahorro y tiempo para diseñar el proyecto: “Lo tenía todo muy estudiado. Voy despacito. **Después de abrir en marzo del 2019, solo me quedaban 200 € en el banco.** Mi hermano me dijo que estaba loco”.

La entrada del restaurante 539 Plats Forts, en Puigcerdà.

/ Pau Arenós

Noticias relacionadas

[7 restaurantes para celebrar una Mercè a la barcelonesa probando las mejores bombas](#)

[9 fórmulas de mediodía buenas, bonitas y baratas para comer a tu medida](#)

Tenía claro que quería estar solo, no depender de otros, **no tener que mandar** (“**soy un mal comunicador**”).

La barra es el mundo. **Martín vive para Plats Forts y Plats Forts vive en él.**