

El pequeño restaurante de Puigcerdà que está revolucionando la Cerdanya entera

Con un frío de mil demonios, voy hacia **Puigcerdà**. Me han hablado muy bien de un pequeño restaurante, y hace días que lo tengo en lista de espera, así que allá voy.

Ahí es nada el tráfico que encuentro en la carretera. Para mí que son los mismos coches de hace días que suben y bajan en busca de nieve. Pues tendrán que aguantarse, porque este año tenemos poca nieve, y como dice el amigo @xavifreixes "pintan bastos". Aparco muy cerca de **Sant Domènec** y a unos metros entro en el restaurante **539 Plats Forts**. El comedor lo preside una barra en forma de L tan solo para diez comensales, donde **Martín Andrés Comamala** hace de hombre orquesta: toma nota de los pedidos, cocina, sirve, abre los vinos y pone música, mientras comenta cada plato con la parroquia, ya que sus elaboraciones no salen en el recetario tradicional de la Cerdanya.



539 Plats Forts / Foto: Víctor Antich

Martín nació en **Argentina**, ha recorrido su país de punta a punta, pero también el resto de Sudamérica, cocinando y aprendiendo, aprendiendo y cocinando. En esa época, una de sus obsesiones era trabajar en el **Bulli** y un

buen día su sueño se hizo realidad. Posteriormente, pasa unos años en **Suiza** para acabar instalándose en la **Cerdanya** —de la que se confiesa un enamorado—, donde abre el restaurante **539 Plats Forts**. El **539** hace referencia al número de la casa donde vivía su abuela y donde, según comenta, empezó todo.



El chef Martín Andrés Comamala / Foto: Víctor Antich

Una vez dentro nos saludamos con el chef, pero también con los clientes. La proximidad en estos comedores tan pequeños hace que todo el mundo interactúe desde el primer segundo. Veo que ofrecen dos menús —aparte de la carta, claro está—, uno largo y otro corto; escojo el menú corto. En cuanto me siento a la mesa, me sirve un **caldo de pescado**. Como he dicho, en la calle hace un frío que pela, pues rozamos los cero grados, y apetece mucho.



Pimientos con trompeta de los muertos P.F. / Foto: Víctor Antich

Empezamos con unos **pimientos asados** y calentados, con un escabeche de **trompetas de los muertos** y una emulsión de **merluza**: un mar y montaña. La trompeta es una de las setas más versátiles y le proporciona al plato ese aire de otoño ya olvidado. **Martín** nos comenta que, como no puede asar los pimientos con fuego en la cocina del restaurante, se acerca alguna tarde al **Segre**, hace una hoguera a la orilla del río y asa los pimientos mientras aprovecha para leer un libro o disfrutar de la tranquilidad y el paisaje: todo muy ancestral.

Me llena la copa de un **Aldonia Vendimia de La Rioja**, un vino normalillo. Lo pruebo mientras suena bossa nova, quizás para caldear el ambiente, no sé.



Puré de tupinambo, alcachofas y trufa P.F. / Foto: Víctor Antich

Continúo con un puré de **tupinambo**, y **alcachofas** fritas, salteadas y crudas, todo recubierto de **trufa** negra de invierno, este año más valoradas que nunca debido a la escasez de la cosecha por culpa de la falta de lluvia. Por encima, un poco de crema de huevo. Están deliciosas. El **tupinambo o alcachofa de Jerusalén** es un tubérculo parecido al jengibre, con un sabor que, curiosamente, recuerda al de la alcachofa o incluso al de la trufa.



Cocina del Plats Forts / Foto: Víctor Antich

El festival continúa a buen ritmo, y el chef va de aquí para allá a medida que las ollas de todos los tamaños humean ininterrumpidamente sobre el fuego, junto con la "robata" y las sartenes, por donde pasan pescados, mariscos y aves de corral sin descanso. Encuentro excepcionales la **espuma de anguila ahumada con foie fresco**, el **buñuelo de bacalao** relleno de una emulsión de ajo asado y limón, y la **croqueta de jamón**, finalista a la mejor croqueta de jamón del mundo 2021. ¡Qué placer!



Sepias pequeñas con guindilla, P.F. / Foto: Víctor Antich

Terminamos la comida, primero con unas **sepias pequeñas con guindilla**. El chef mantiene el cartílago para no romper la bolsa de tinta, que te explota en la boca. Hay que decir que todas las semanas **Martín** viaja a la **Costa Brava** para escoger y comprar el pescado directamente en la **lonja de Blanes**, con lo que consigue una calidad de producto que el comensal agradece y disfruta. Y después, una **codorniz de Las Landas**, en la región de **Nueva Aquitania**, donde las aves son criadas al aire libre por un pequeño productor, de modo que se obtiene una carne muy sabrosa y con poca grasa.



Flan de pimienta negra, P.F. / Foto: Víctor Antich

Con los vecinos de mesa ya parecemos amigos de toda la vida, lo que certifica que la comida une a las personas. Delante de nosotros, el chef monta la **nata del Cadí** a mano y nos la sirve en el mismo bol con un **flan de pimienta negra**. **Martín** te ofrece una cocina salvaje, casi ancestral, donde el respeto al producto roza la perfección. Creo que es un lugar muy recomendable en el que puedes disfrutar de la buena cocina huyendo del recetario tradicional de la zona, pero sin renunciar a los orígenes. Pienso volver pronto, pues la carta cambia a menudo.