

REST
AURA
NTE



EMBAT
SENCILLAMENTE
COMER BIEN

Con la fuerza que su nombre le confiere (embate en castellano), este pequeño y sencillo restaurante se está haciendo su sitio en pleno centro de Barcelona. Con poco personal, pero muy bien formado, el Embat cuenta con una oferta gastronómica de calidad a un precio muy razonable.



El binomio comer bien/a buen precio no es sencillo de encontrar. Los costes que deben asumir los restauradores para poder ofrecer productos de calidad en sus cartas se disparan, no sólo por los precios de los mismos productos sino por los locales, el personal, etc. Por eso, encontrar un restaurante como el Embat abre un camino diferente que consigue reunir la buena cocina con el buen precio.

A dúo

La palabra *embat* sirve para designar un golpe fuerte de mar o una acometida impetuosa, pero también es el nombre que recibe el suave viento que sopla del Mediterráneo durante el verano, muy habitual en la ciudad de Barcelona. No sabemos si esa dualidad tiene que ver con que el restaurante cuente con dos cocineros, pero lo cierto es que Santi Rebés y Fidel Puig dirigen la cocina del Embat combinando su destreza y saber hacer. Santi y Fidel trabajaron juntos durante tres años en el restaurante Espai Sucre de Barcelona, Santi como

cocinero de dulces y Fidel de salados. Ambos compartían la idea de montar alguna cosa, así que unieron la base de cocina tradicional de Fidel con una cocina más internacional de Santi... ¡y se lanzaron a la aventura!

En sus propuestas encontramos platos de toda la vida, pero con una firma personalizada

Las cosas no son fáciles, desde luego. Santi y Fidel trabajan solos en la cocina y, tal y como comenta Fidel, *"lo malo es que lo tienes que hacer todo, claro..."*. Lo bueno es que, de esa forma, controlan todo el proceso con lo que el resultado es de primera. En sus propuestas encontramos platos de toda la vida, pero con una firma personalísima y con unos productos excelentes.

Un menú original

¿Cómo se consigue un menú a buen precio? En el Embat nos proponen, cada mediodía, una carta reducida que se compone de cinco primeros platos, cinco segundos y tres postres. A partir de ahí, cada cliente compone su propio menú, de forma que la media sube a unos 20 euros, llegando a incluso a ser menor en el caso de que sólo se desee un plato fuerte y un postre, por ejemplo. Comer bien, a buen precio.

Por la noche, el restaurante, que cuenta con una sencilla decoración, limpia de artificiosidad y muy acogedora, cambia algo su imagen, añadiendo algunos detalles decorativos con cambios en la presentación de las mesas. Se puede entonces optar por una degustación corta o una larga, a unos precios ajustadísimos y una oferta espléndida.

Lo que llama la atención es, sobretodo, el hecho de que entre los platos del Embat siempre hay alguno que nos traslada a los menús caseros,



