

El perfecto equilibrio de un 'bistro'

Exquisitez gastronómica a precios más que razonables en el Eixample barcelonés

Cocina	7/10
Carta de vinos	6/10
Ambiente	7/10
Precio medio	20 €

Xavier Agulló

Hay que evitar la confusión al acceder al restaurante Embat. Porque frente a la aparente humildad de la decoración, contrastan muy pronto detalles incongruentes que delatan algo más. Un ramo de flores frescas, la cerveza tirada con perfección, la aérea espuma que corona los cortados, la suavidad atmosférica que se respira en la sala... Y, desde luego, el constante flujo de clientes que no consiguen mesa ni tratando de engañar a Cristina Torras, *maitre* y *sumiller*. A mediodía siempre están completos.

El truco reside en que Embat es la perfecta alegoría del fenómeno *bistronómico*. Se come por 20 euros y se disfruta una cocina de verdad. Aquí, incluso, la clientela se divierte con las someras chispas creativas que se añaden a platos, por otra parte, fácilmente comprensibles.

La fórmula es muy elegante. No hay menú de mediodía, hay carta. Primeros a seis y pico. Segundos a ocho y pico. Postres a tres y pico. Vinos a copas, sobre los dos. Por la noche la cosa cambia: ingredientes más *nobles* (*foies*, *vieiras*, *suquets* de pescado, *cochinillo*...). Y aún así, no más de 40 euros.

A mediodía

Pero es mediodía y la propuesta de la semana (cambian todos los platos cada siete días) empieza con una crema de patatas con huevo *poché*, *ceps* y cebolla confitada. Enjundiosa generosidad con los ingredientes en este plato ciertamente ilustrado y duda despejada: señores, aquí hay cocina, hay esplendidez. Todavía resuena el eco de



Los cocineros de Embat y propietarios, Fidel Puig y Santi Rebés.

las opulencias cuando surge de la pequeña cocina un plato de arroz con calamares y alcachofas. Atinada cocción. Sabor pero limpieza, magnanimidad con los tropezones. Se traspasan ya los límites de la casualidad. Tiempo de pasta: ravioli de queso fresco y limón con *bacon* ahumado y verduras, divertidamente destellante gracias al cítrico. Queda un final salado más potente: bacalao con pies de cerdo, setas y ciruelas de correcta factura, aunque un tanto falto de equilibrios en las respectivas cocciones. No pasa nada.

La clientela se divierte con las someras chispas de creatividad de la cocina, fácilmente comprensibles

Y si hasta ahora hemos estado en manos de Santi Rebés, uno de los propietarios, ahora entramos en el territorio del dulce con Fidel Puig, el otro socio, que juega sobre seguro pero con garbo. Infusión de frutos rojos con crema especiada y helado de yogur. Atractivo. Migas de chocolate con espuma de vainilla y avellanas. Mimoso. ¡Y luego dicen que la buena cocina es cara!

Reservas

■ Mallorca, 304. Barcelona. Tel. 934 58 08 55. Cierra D y L, M, X noche.