

# EL MUNDO

VIERNES 18 DE ABRIL DE 2008  
3.696

CATALUNYA

Precio: 1 euro. Con IVA  
Con IVA

## COMER CRÍTICA

### EMBAT



MALLORCA, 304 | ☎ 93 458 08 55 | CERRADO DOMINGOS Y NOCHES DE LUNES A MIÉRCOLES  
| PRECIO MEDIO: 20 EUROS

COCINA .....	NOTABLE
SERVICIO .....	NOTABLE
BODEGA .....	APROBADO
DECORACIÓN/AMBIENTE .....	APROBADO
<b>CALIFICACIÓN GLOBAL</b>	<b>13/20</b>

Una de las más puras expresiones de la filosofía *bistronómica* tan exitosa en el Eixample barcelonés. Sencillez en la estética, sabiduría en la cocina, creatividad atemperada en las propuestas gastronómicas y servicio muy cuidado. ¡Ah! Y los precios... 20 euros al mediodía, que surgen de una carta muy medida, atractiva, posibilista y que cambia cada semana. Por la noche, la cifra sube a 40. Más que correcto por lo recibido. Santi Rebés y Fidel Puig, los propietarios-cocineros, ambos provenientes de *Espai Sucre*, celebran de forma armoniosa y sin alardes explosivos un discurso que jamás escatima ni en cantidades ni en equilibrio de ingredientes. Mientras, Cristina To-

rras lleva la sala con elegante morosidad... Así se hacen posibles platos como la crema de patatas con huevo poché, *ceps* y cebolla confitada, opulento. O el magnífico arroz con calamares y alcachofas, un verdadero lujazo. En estas preparaciones se certifica no sólo la base de los chefs, sino también una elegancia que jamás traspasa la naturalidad. Muy interesante el toque cítrico que se le confiere a los ravioli de queso fresco con bacon ahumado y verduras. Y menos perfecto el bacalao con pies de cerdo y setas. Los postres, fantásticos. Infusión de frutos rojos con helado de yogur y crema especiada y migas de chocolate con espuma de vainilla y avellanas.

co con bacon ahumado y verduras. Y menos perfecto el bacalao con pies de cerdo y setas. Los postres, fantásticos. Infusión de frutos rojos con helado de yogur y crema especiada y migas de chocolate con espuma de vainilla y avellanas.

**XAVIER AGULLÓ**

