



Embat



no vísi mos,

restaurantes

POR XAVIER AGULLÓ
FOTOS DE JOAN MASATS

mos,

nuevos y
otras perlas

EMBAT

Es el nuevo fenómeno del movimiento llamado *bistronòmic*, contracción de *bistrot* y *gastronomía*. En corto, local de pequeño o mediano formato, con precios muy asequibles y cocina de altura.

En este caso son tres aguerridos jóvenes cocineros, surgidos de la factoría de Jordi Butrón (Espai Sucre) los que se han lanzado a la erana. Fidel Puig, Santi Rebés y Cristina Torras, a los mandos de cocina, postres y sala, respectivamente.

El local es sencillo pero agradable. La cocina, de alto voltaje gustativo. Lentejas con *foie gras* y manitas de cerdo. Arroz de pulpos. *Jarret* de ternera. Flan de cacao con leche de almendras.

Pero lo mejor el precio, que permite comer nivel *haute cuisine* incluso por 20 €.

Mallorca, 304

+ 93 458 08 55

Precio medio: 38 € (menú degustación)

Cierra domingos

gastronomía » PARA COMPARTIR

El Eixample va poblándose de 'bistrónomics'. El Embat, abierto hace tres meses, se suma a la familia. Formados en el Espai Sucre, Fidel Puig, Santi Rebés y Cristina Torres han abierto un restaurante prometedor, basado en platos populares "cuidando los detalles".

LAURA GUERRERO



EL TRÍO BIEN AVENIDO LOS COCINEROS FIDEL PUIG (IZQUIERDA) Y SANTI REBÉS, ACOMPAÑADOS POR CRISTINA TORRES, RESPONSABLE DE LA SALA DEL RESTAURANTE EMBAT.

BRISA EN EL EIXAMPLE

Embat, una nueva casa de comidas con un aire de modernidad

PAU ARENÓS

parenos@elperiodico.com

Embat, establecimiento para tiempo de crisis y escrúpulos económicos. Apparente, resultón, cumplidor. ¿Ya no podemos –o queremos– pagar una comida de 50 euros? ¿Tenemos que quedar bien con una visita? ¿Algún compromiso vil y aceitado? ¿Una pareja con la que cortar, un tío-abuelo al que complacer, una amiga de la infancia a la que hemos recuperado, devastados los dos después de los años y el psicoanálisis? ¡Alegría! Otros *embats* soplarán en el horizonte de déficits y apreturas.

“No sabíamos qué nombre poner. Estábamos en Mallorca y un amigo dijo: ‘Bufarà l’embat’. Nos gustó cómo sonaba. *Embat* es la

marinada. Además estamos en la calle de Mallorca. Un poco pillado, lo sé”. Habla el chef Fidel Puig, dueño del local con otro cocinero, Santi Rebés. La brisa es Cristina Torres, en la sala. Los tres se conocieron en el Espai Sucre, el restaurante de postres de dos grandes: Jordi Butrón y Xano Sagner.

Una carta de mediodía, que cambia cada semana. Primero, segundo, postre, copa de vino, agua y café: 20 euros de media. Por la noche, otra carta, esta de 40. En la crónica nos referiremos solo a la que se paga con el billete azul, la de 20. Un restaurante-restaurant, con la liturgia habitual: servilleta de tela, copa, vajilla, cambio de cubier-

tos entre plato y plato.

Cocina popular. *Bistrónomic* en la modalidad más sencilla. No hay riesgo ni voluntad de riesgo. “Creemos que es una cocina bastante honesta, sin pretensiones, pero con detalles. A veces es una especia, una vinagreta, algún puntito, el emplata-do...”. Un algo, un plus, un añadido. Fidel, cocina salada. Santi, cocina dulce. Cristina las sirve.

Hubo dos visitas. La primera, el viernes 18 de enero. Ensalada con codorniz escabechada y lentejas (6,35 euros; excelente el ave, agradable puntito ácido); arroz con *nyora* y bacalao (6,90); macedonia con sopa fresca de romero (3,50; para mayores: un poco amargo).

La segunda, el vier-

nes 25 de enero. Garbanzos con *cap i pota* y setas (6,50 euros; buen guiso, falta de un pellizco de sal); *peus de porc* crujiente con berenjena y patata (8,50); borracho de café con canela y piña (3,50; impecable).

¿Resultado? Buena técnica, sentido común, combinaciones seguras. ¿Deberían de ser más valientes? Es-esa-cocina-que-apetece-a-la-que-le-falta-algo. Se verá cómo evolucionan. Abrieron el 5 de noviembre y hay que darles tiempo, permitirles respirar. Dos personas en la cocina y dos en la sala: imilagro! El *embat* se levantará con fuerza y nos arrancará la peluca.



EMBAT
Mallorca, 304
Barcelona
Tf: 93 458 08 55