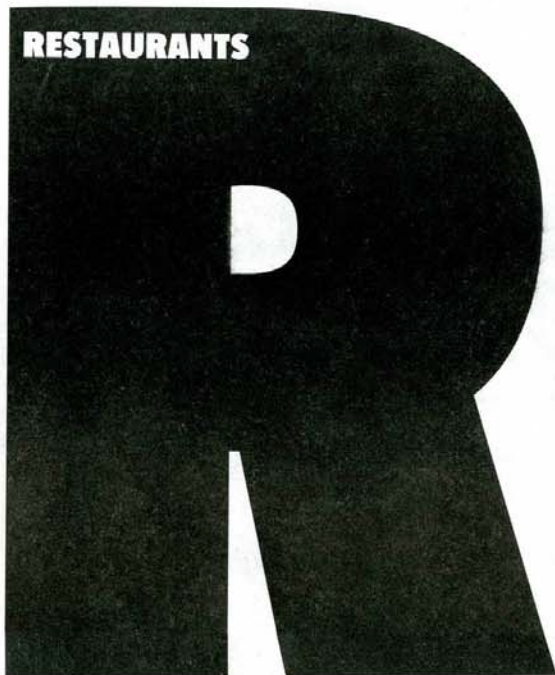


LA VANGUARDIA

FUNDADA EN 1881 POR DON CARLOS Y DON BARTOLOMÉ GODÓ

36

RESTAURANTS



EMBAT

BONA CUINA A UN PREU MOLT RAONABLE

L'Embat és un restaurant de doble vida. Al migdia s'apropa bastant al que seria una ganga gastronòmica, mentre que a la nit es converteix en un indret on es sopa bé per un preu just –que no és poc–. Ganga potser és dir massa, però la proposta per al migdia de l'Embat resulta molt interessant.

PER A TOTES LES BUTXAQUES

La carta –que varia setmanalment– té plats tan elaborats com ara un arròs de carxofes i rap, unes lleties amb peus de porc i foie, una amanida de verat marinat amb maduixes o un bacallà amb bolets i crema de patates, amb preus molt competitiu. No és un menú “proletari”, però per menys de vint euros es té la sensació d'haver fet un àpat especial. Al vespre, els plats experimenten un increment de la sofisticació i també de cost, encara que amb una balancejada relació qualitat-preu.

RESTAURANT DE CUINERS

L'Embat és el projecte personal de dos cuiners, Fidel Puig i Santi Rebés, i en certs moments

sembla que –almenys en aquesta etapa inicial– s'estiguin donant el gust de crear com a xefs en comptes d'exercir d'empresaris primmirats.

En tot cas, la carta presenta plats molt interessants com ara la coca tèbia amb foie i formatge Idiazabal o les vieires amb papada, que podrien ser dues excel·lents maneres de començar l'àpat. De peix destaca el bacallà amb ou escalfat i holandesa de taronja, encara que també tenen mà per a l'arròs de carxofes amb calamarsos. De carn recomanen el porcell desossat cruixent al forn i el magret d'ànec.

UN GRAN PRECEDENT

És convenient deixar un forat per a les postres, perquè tots dos cuiners van passar, entre d'altres llocs, per l'Espai Sucre. Destaca potser el pa de pessic de cafè amb albercoc confitat i crema de vainilla o, en clau desgreixadora, la sopa de cítrics amb alfàbrega, poma àcida i gingebre. El menú degustació de 38 euros et permet fer mitges racions de quatre plats de la carta, o de tres, si tries una opció reduïda per 32 euros.



QUÈ FEM DESPRÉS

Una bona opció per arrodonir el sopar és apropar-se a l'hotel Claris per fer un còctel al seu bar East 47 (Pau Claris, 150), agradable i elegant però sense ser tibet. Us preparen les copes amb precisió i segons manen el cànon, que vol dir segons et vingui de gust.

Com que la cuina és petita, els grups de més de quatre persones han de triar un menú per força. L'Embat és un restaurant senzill, còmode, decorat de forma austera, tot traient partit del local amb quatre detalls. El servei és càlid però curós, transita entre el protocol de taula fina i el tracte familiar.

JUANMA ARIZMENDI

EMBAT

Adreça: Mallorca, 304. Barcelona (Eixample Dret). ☎ 93 458 08 55.
€ 15-20 euros (migdia); 40-50 euros (nit). ☺ De dl. a dv., de 13 a 16 h; ds., de 14 a 16 h; de dj. a ds., de 21 a 23 h.
☒ Verdaguera (L4, L5).



QUÈ FEM

Cada dimecres gratis amb La Vanguardia Del 04/04 al 10/04 del 2008

SET DIES
Nova edició del Festival
Tradicionari P10

CINEMA
Freeman i Cusack, junts
a 'The Contract' P14

MÚSICA
Sergio Dalma, amb
nou disc a l'Auditori P28

EN FORMA
Practicar el voleibol
de cara a l'estiu P37

la Festa del Consum
Responsable al Moll
de la Barceloneta i la
Festa de la Primavera
al nou Parc Central del
Poblenou P33

I A MÉS A MÉS...

Club
avantatges, ofertes
i descomptes per a
subscriptors i lectors



Dos cocineros en una cocina de seis metros cuadrados elaboran una cocina catalana actualizada de gran nivel en el Eixample de Barcelona

Espléndida sencillez

Gran novedad en Barcelona

EMBAT

Mallorca, 304
Barcelona
Teléfono: 93-458-08-55
Precio aproximado sin vino 20 € a mediodía.
Por la noche, 35 €

Valoración

Confort ★☆☆
Bodega ★☆☆
Servicio ★☆☆

Valoración sobre 20

13

El barrio cuadrado que dibujó Cerdà para urbanizar la gran Barcelona en las postrimerías del siglo XIX continúa vivo y plétórico de actividad. No podemos afirmar que se trate del *shopping* más grande del mundo, pero sí que su dinamismo cotidiano depara continuas sorpresas e innumerables novedades en espacios cortos de tiempo. El Eixample bulle y, en esa transformación física, aparecen aquí y allá novedades interesantes que no siempre los propios barceloneses son capaces de aprehender y digerir.

Una de esas últimas aportaciones es un local discreto y sencillo,

lada y Santi Rebés de la dulce. El conocimiento de la profesión y el hecho de compartir diariamente el equipo de trabajo determinó finalmente esta asociación para abrir un local propio. Se llevaron en el proyecto a Cristina Torras, sumiller y jefa de sala, que ahora conduce las diez mesas de este pequeño y escondido Embat.

5 a Taula reconoce en este equipo una actuación noble, honesta y sincera. Si no hay medios, el local puede posponer su remodelación, si no hay espacio suficiente en cocina, la carta debe ajustarse a las estrategias marcadas por la necesidad y si la clientela aún no ha podido consolidarse, la compatibilización de una

disimulado bajo un hermoso balcón modernista de la calle Mallorca. Había sido uno más de los miles de restaurantes anónimos de la ciudad hasta que nuestros protagonistas dieron con él después de meses de búsqueda.

Fidel, Santi y Cristina, tres apasionados de la cocina, nos presentan hoy su proyecto en común. Parecido a otros comentados en esta misma sección, pero diferente en destacados aspectos. Se lo explicamos: la primera diferencia es que nos encontramos con un trío de autores, cuando lo establecido habitualmente en el sector de la restauración es la pareja. La segunda es que han dejado el local sin apenas *lifting*, en su estado original, lo cual nos produce una cierta sensación de viajar atrás en el tiempo. La tercera diferencia incide sobre el proyecto culinario. Aquí es donde el Embat saca pecho y presenta una carta muy medida, estudiada, precisa incluso.

Pero esas diferencias, ensambladas con gracia y planteadas con honesta sencillez, dan un resultado positivo y esperanzador. Es obligado comentar que nuestros dos cocineros provienen del emblemático y prestigioso Espai Sucre, restaurante, escuela y golosa tienda de la calle Princesa. Fidel Puig había sido durante años el chef encargado de la partida sa-

carta económica a mediodía con otra más elaborada por la noche suele ser una salida acertada. Pero, por encima de todo, donde el Embat destaca, aun en su bisoñez, es en su sinceridad y en el trato honesto y directo que le da a su cocina.

Los canelones de pato trufado,

Los canelones de pato trufados, primer epígrafe de la carta, merecen un artículo entero de '5 a Taula'

dos, primer epígrafe de la carta, merecen un artículo entero de 5 a Taula. Receta perfecta, sabores fundidos, suavidad y finura sorprendentes. ¿Podrán nuestros cocineros en seis metros cuadrados de cocina elaborar el resto del menú al mismo nivel?

Con esa voluntad se trabaja, y con esa ilusión va llegando el resto del pedido. La coca de verduras y foie resulta algo más pesada, con una presencia de foie excesiva. El mar y montaña de vieiras con papada, espléndido, el arroz de alcachofas y calamarcitos memorable y el bacalao con huevo y holandesa de naranja casi perfecto si no dominara en ex-



Embat es un proyecto de los cocineros Fidel Puig y Santi Rebés, así como de Cristina Torras, que se ocupa de la sala de este restaurante del Eixample



ceso el sabor cítrico. Las carnes se circunscriben a tres buenas y afinadas recetas: el cochinillo crujiente con tatin de ruibarbo, el lomo de cordero con *recuit* de cebra y el magret con pan de mantequilla y albaricoque.

El restaurante Embat no hace cocina creativa, simplemente evoluciona y mejora los platos tradicionales más interesantes de nuestra geografía. Los pule y les

da un lustre característico, delicioso, algo diferente. Quizás en los postres se concentra más esta aportación personal de los jóvenes chefs: *pa de pessic* de café y vainilla, una muy destacable sopa cítrica de albahaca, jengibre y lima y la manzana con canela y té, refrescante final de un menú que, siendo corto en el número de platos, es generoso en emociones y agradecido en sabores y gustos.

Recomendamos

► **Menú económico.** Por 20 euros se ofrece una oferta variada con aires de fonda y cocinada con manos certeras. Gran relación calidad/precio. A escoger: garbanzos con gambas, canelones de *pollastre rostít*, arroz cremoso de setas o *peus de porc farcits*, ejemplos golosos de sostenibilidad económica. Sólo a mediodía.

► **Vinos de Cristina Torras.** Adéntrese en lo desconocido y déjese llevar por la aventura de los varietales de este nuevo vino.

► **Paseo por el Eixample.** Armonioso, ordenado, bullicioso y atractivo barrio cosmopolita de Barcelona. Algunas de las mejores tiendas están a menos de diez minutos a pie.

Y nos queda hablar del tercer pilar de la casa, Cristina, que recibe, dirige y acompaña al cliente en todo momento. Esta licenciada en Geografía, enamorada de los vinos y convertida en *maître de sala*, vale la visita. Su bodega sorprende por sus interesantes novedades y por la inteligente relación entre los tipos y variedades de vinos y la cocina de Fidel y Santi.

Embat nace con ideas sólidas, fáciles de crear y deliciosas de comer. En cinco meses ha consolidado una buena clientela que prioriza la honestidad del establecimiento y la culinaria sugerente y atractiva de la pareja de chefs.

No sabemos si nuestro Eixample obra prodigios, pero estamos seguros de que se enriquece diariamente con pequeños detalles, y este Embat es uno de ellos, de los que configuran el espléndido mundo multicolor de nuestra gastronomía. ●