

Cinco Sentidos



Terraza y sala de El Celler de Can Roca, en Girona.



La madurez de El Celler de Can Roca

Los hermanos bordan un menú con esencias de su gira por América

PAZ ÁLVAREZ Girona

Es el restaurante más completo y pulcro de España. No en vano, desde hace años se sube al podio de los mejores del mundo. El Celler de Can Roca (Girona) está en uno de los momentos gastronómicos más serenos de su historia, que ya cuenta con un cuarto de siglo de vida. Alcanzada la gloria hace dos años, cuando fue elegido mejor restaurante del mundo, los tres hermanos Roca siguen fieles a ese deseo de seguir innovando y explorando nuevos caminos en la cocina.

Fruto de todo esto, pero sin abandonar el cuartel general de Girona, el año pasado se fueron de gira por América, con BBVA. Cerraron el restaurante y partieron junto al resto del equipo a cocinar en varios países: Estados Unidos, México, Perú y Colombia. De ahí se trajeron ideas que han transformado en platos, algunos de ellos se sirven actualmente en El Celler de Can Roca. Por ejemplo, un helado de tres gustos de maíz, que consiste en maíz fermentado y sablé de este fruto tostado, huitlacoche (hongo parásito del maíz), maíz cocido y vainilla. O el postre suspiro limeño que, a base de leche, lima, cilantro, dulce de leche y pisco, arma con gran delicadeza Jordi Roca, considerado el mejor pastelero del mundo. Otro guiño a esta gira gastronómica es la anarkia de chocolate, un juego donde mezcla diferentes texturas y cacao.

Todos estos platos se encuentran en el menú festival (195 euros), que precisamente comienza con un juego de aperitivos que Joan Roca mantiene en carta desde hace tiempo y que ha bautizado *Comerse el mundo*, y donde no faltan pequeños bocados, como un burrito de mole y guacamole o un rollito de verduras con crema de ciruela en ho-



Un postre de Jordi Roca, cromatismo naranja.

Arriba, anarkia de chocolate; debajo, jarrete de ternera con setas, tuétano, tendones, aguacate y trufa.

Helado de maíz en tres texturas.

Gamba marinada en vinagre de arroz con velouté de algas y pan de fitoplancton.

Los platos que compone Joan son de cuidada estética y están cargados de sabor y de complejos matices

menaje a China. También hay un homenaje a los comienzos de los hermanos en la barra del bar de sus padres, a escasos metros, de donde trabajan ahora, con una versión en miniatura de los calamares a la romana, la tortilla de patata, eso sí, con cebolla, o una anchoa en versión espina con tempura de arroz o un bombón de Campari.

Hay en el menú algunos platos sublimes, reflejo de la sensibilidad y delicadeza de Joan Roca, pero además rebosantes de sabor y de complejos matices, como el consomé de invierno (puré de chirivía, calabaza, granada, nabo, remolacha...), la gamba, en este caso, marinada en vinagre de arroz y despedazada sobre el jugo de la cabeza y acompañada de las patas crujientes y de una velouté de algas. A continuación llega una bocanada de mar con una ostra con anémoma y una fina raya confitada con aceite de mostaza.

En el juego de mar y montaña, un plato bellissimo a modo de trampantojo, una sardina con papada, caldo de las espigas a la brasa y salsa de cochi-

nillo. Otro clásico en la cocina de Roca es el cochinitillo, que en esta ocasión lo elabora con madroño, granada, boniato y mole de algarroba, y que compone en su conjunto una sinfonía de colores. El apartado de carnes prosigue con un jarrete de ternera con setas, tuétano, tendones, aguacate y trufa. Y para terminar con las carnes, un plato de caza, de los que bordan Joan, una trilogía de pichón, con el corazón y nube de arroz, la pechuga y, por último, el caldo que se toma en copa. Cierran el menú los postres, a los anteriormente citados hay que añadir el sublime cromatismo naranja, una refrescante, cítrica y compleja composición de Jordi.

La bodega y la sala corren a cargo del mediano de los hermanos, Josep (Pitu), con una de las cartas con más referencias de España, reflejo de la pasión de este sumiller por su profesión, todo un poeta del vino. Precio, menú degustación: 160 euros.

El Celler de Can Roca: Can Sunyer, 48. Girona. Tel. 972 222 157. www.cellercanroca.com.

CON SENTIDOS

PITTACUM AUREA 2009, ESENCIA DE MENCIA

El grupo Terras Gauda acaba de renovar la imagen de Pittacum Aurea 2009, elaborado en El Bierzo (León), con nuevo diseño. Se trata de un vino de pago para cuya elaboración la bodega Pittacum selecciona cepas de uva mencia de 50 a 80 años de antigüedad. El vino es de un rojo profundo, con un toque de frutas rojas.

Armado en boca, equilibrado y fresco, termina con un final donde aparece la parte mineral. Precio: 24 euros.



LA PRIMAVERA ES UNISEX Y HUELE A TÉ

Annick Goutal estrena estación con una fragancia unisex llamada L'île au Thé, una creación de Camille Goutal e Isabelle Doyen. La fragancia está inspirada en la

belleza de la isla volcánica Jeju localizada en la costa de Corea del Sur. Contiene cuatro tipos de aceites: pulpa de mandarina y flores del mandarino; osmanto, reminisciente de albaricoque y terciopelo; el absoluto de tó verde es beneficioso y verde, y el almizcle blanco evoca la calidez de la arena. Precio: 79 euros.



EMIRATES LLEGA AL APPLE WATCH

Emirates ha sido una de las primeras aerolíneas en estrenar su app para el nuevo Apple Watch, el último lanzamiento de la firma que fundaron Steve Jobs y Steve Wozniak. Cuando el nuevo producto se ponga a la venta el próximo 24 de abril, los clientes de la firma tendrán acceso desde el reloj a la información sobre el vuelo en tiempo real, a notificaciones puntuales y a consultar sus próximos viajes. Precio: gratuita.

RECREACIÓN DE LA ÚLTIMA CENA

Tres cocineros, Fernando Canales (Etxanobe), Roberto Ruiz (Punto MX) y David García (Albora, en la fotografía), han recreado *La Última Cena*, a petición del

canal de televisión Historia. Durante el mes de abril, los citados chefs incluirán en sus restaurantes uno de esos platos. En Etxanobe (Bilbao) se servirá vanguardian (hierba fresca, macerada en Oriente) de trucha; en Albora (Madrid), mollejas de cordoro con langostinos, y en Punto MX (Madrid) se podrá tomar un postre agrícol dulce bautizado como *La Traición*.

