



ELHEDONISTA.ES

de Miguel de Santos

El original y único desde 2011

ELHEDONISTA.ES

“No reírse de nada es de tontos, reírse de todo es de estúpidos”. Groucho Marx

RESTAURANTES

EN EL MERCER HOTEL 5*GL DE BARCELONA

Mercer Restaurant

Cocina catalana actualizada y culto al producto
producto de proximidad en un palacio del Barrio Gótico de Barcelona.

Gabriela Domingo

29 ABRIL, 2011

Mercer Restaurant, con el chef Harry Wieding al frente, Cocinero Joven del Año y dos soles Repsol, y el *sous chef* Marc Ramos, va a dar mucho que hablar. De momento, pasa un poco desapercibido porque se esconde en uno de los *boutique hotel* más exclusivos y discretos de Barcelona. Hay que ir expresamente, con las ideas muy claras sobre lo que uno busca, hasta el [Mercer Hotel Barcelona](#), el 5*GL perdido entre las callejuelas laberínticas del Barrio Gótico.

[Mercer Restaurant](#) es lo que los árabes llamarían un *riad*, en este caso medieval y en piedra: un edén, un espacio interior asomado a un patio ajardinado donde reina la calma. Se nota la mano sabia y asceta de Rafael Moneo en la rehabilitación del edificio histórico, sin interferir en la arquitectura original y respetando las antiguas murallas romanas que lo rodean y los frescos originales de su sala privada.

Todo en Mercer Restaurant es pulcritud y esmero: las paredes de piedra desnudas, los manteles blancos de hilo, la porcelana blanca Montgolfier francesa que combina a la perfección con la alemana Dibbern...

Y es profesionalidad: el servicio es impecable.

Mercer Restaurant propone una cocina catalana actualizada y de culto al producto de proximidad y de calidad. Y esta no es una declaración trivial: las verduras y hortalizas llegan de la huerta familiar de Blanes, las gambas son de Palamós, los mejillones de roca, del litoral, y así sucesivamente.

Harry Wieding y su segundo de cocina Marc Ramos desembarcaron hace menos de un año en

Mercer. Venían del restaurante Sant Pere del Bosc, donde trabajaron juntos durante cuatro años. Desarrollan desde siempre una cocina catalana delicada y honesta, con una revisión personal de la cocina local que respeta la tradición y la materia prima por encima de todo.

“Yo soy más de Santi Santamaría”, confiesa Harry. “Utilizo técnicas muy naturales y aparentemente sencillas que buscan la esencia del producto. Hace quince años que dejé de cocinar al vacío, no utilizo procedimientos químicos sofisticados”.

Y es evidente: los pequeños mejillones de roca con pimentón de Espelette y cebollino y las gambas de Palamós están preparados “simplemente” a la brasa. Estos dos entrantes son tan espectaculares que inmediatamente nuestra memoria gustativa nos transporta al Etxebarri, del gran Bitor Arguinzoniz. Harry se ríe cuando se lo comentamos. “Un amigo me hizo la reserva para que fuese a conocerlo. Llevé a mi madre. Ni siquiera me atreví a asomar la nariz por la cocina. Después de probar aquello, me quedé tres años paralizado: era incapaz de volver a preparar nada a la brasa. Estuve tiempo dándole vueltas y más vueltas, hasta que por fin, a partir de lo que probé en el Etxebarri, saqué mi propia versión e incluí los primeros mejillones a la brasa en la carta.”

Así de humilde se muestra Harry Wieding, por otro lado un hombre muy activo y optimista. Sin entrar en comparaciones, lo cierto es que los dos entrantes, los mejillones y las gambas, son sencillamente espectaculares. “Para las brasas utilizo encina, olivo, cerezo, sarmientos... Los mejillones casi tocan brasa, “se ahúman” en seco,



cerrados. Hay que menear el recipiente constantemente. Y cuando los mejillones se empiezan a abrir, los pasamos a la cazuela, donde terminan de abrirse en su jugo. Las gambas se colocan en una rejilla a más de medio metro de las brasas, y se van haciendo lentamente y muy poquito, durante 20 minutos.” Solo por estos dos platos portentosos merece la pena perderse en el laberinto del Barrio Gótico hasta dar con el Mercer.

Pero hay mucho más: desde los aperitivos, donde Harry nos presenta hasta cinco *snacks* (taco de papada ibérica, un *macaron* de oliva kalamata con bacalao ahumado, unas verduras mini encurtidas, alcachofa delicadísima con mojama de atún, crujiente deshidratado de setas del Montseny), pasando por el suavísimo *parmentier* de espuma de patata, caviar de trucha e hinojo, hasta llegar a la chuletita de cordero ecológico de la localidad de Vidreres, empanada, con trompetas de la muerte y su emulsión, un plato rosado y con un toque muy francés. Y los postres: bizcocho de chocolate caliente con helado de coco y almendra.

La carta de vinos recoge 170 referencias entre las que destacan los vinos españoles y especialmente de Cataluña, con representantes del Priorat, Penedès, Montsant, los tintos de Terra Alta y la Conca de Barberà, los blancos de Alella y el Empordà, así como 16 referencias entre cavas blancos y rosados. Algunos de los vinos se sirven también por copas.

