



**PROPUESTAS DIFERENCIADORAS**

# Mesas únicas

■ Varios restaurantes ofrecen reservados de lo más original

FERRAN IMEDIO  
BARCELONA

SÁBADO, 24 DE ENERO DEL 2015

No hace muchos años, la cocina era un territorio infranqueable, un lugar sagrado y secreto, el rincón donde los chefs ponían a salvo de miradas indiscretas sus recetas y técnicas. Se consideraba, además, un espacio poco noble, una cosa fea para el comensal. Pero el muro cayó y ahora apenas hay restaurantes nuevos que sigan escondiéndola tras una puerta; ahora se lleva abrir la ventana, mostrar el trabajo de los cocineros, dar valor a lo que uno come, distraer al cliente también con la vista. De ahí a montar mesas en las que uno casi puede tocar los fogones solo había un paso. Y ese paso ya se ha dado en varios establecimientos. Y el siguiente también se ha dado: la imaginación. No es solo poner una mesa en la cocina; también en lugares especiales para que no sean los típicos reservados donde comer con intimidad.

¿Referentes? Muchas estrellas de los fogones citan a Mibu (Tokio): una mesa única de ocho plazas a la que solo pueden acceder los 300 socios del local y sus invitados. Ambiente zen en 20 metros cuadrados, los que ocupa el establecimiento, sin sitio para más comensales. A nivel internacional, la sensación es Osso (Lima), donde el carnicero Renzo Garibaldi tiene una mesa de despiece en una salita donde cocina para 10 personas que comen lo que dice él; y lo hacen con las manos, «sin botella de vino en la mesa para que no se derrame porque es mi mesa de trabajo», explica el chef. También fue único El Somni de los hermanos Roca, una ópera gastronómica de 12 actos que fundía la gastronomía en una cena con 12 platos y 12 vinos con otras tantas disciplinas artísticas, algo similar al Sublimotion de Paco Roncero en el Hard Rock Hotel de Eivissa...



LOS ESPACIOS1. La espectacular plancha circular de Iki Barcelona.2. La 'table du chef', en la cocina de Caelis.3. El reservado con vistas a los fogones de Lasarte.4. Ángel León y su mesa del Mandarin Oriental.5. Cruyff y Guardiola, en el rincón culé de Fermi Puig.6. Minicomedor del Hotel Mercer dentro de la muralla.



Por fortuna para los gurmets barceloneses, hay muchas mesas especiales. **Ángel León** se acaba de sumar a la lista de profesionales que ofrecen una experiencia distinta. En el Hotel Mandarin Oriental de Barcelona (paseo de Gràcia, 38), prepara una mesa para 12 comensales que se sientan ante la cocina, donde el chef del mar o su segundo, Ismael Alonso, explica cada plato y lo acaba ante la mirada curiosa de los clientes. El menú, con platos de Aponiente (dos estrellas Michelin en El Puerto de Santa María), cuesta 170 euros con maridaje. El cocinero no tenía claro el éxito de su propuesta («es que juntar en la misma mesa a gente que no se conoce...»), pero se equivocaba; durante los primeros días ha llenado con una semana de antelación.



Lasarte (Mallorca, 259), recién reformado para ganar espacio, lujo y comodidad en busca de la tercera estrella, ha incorporado un reservado acristalado ubicado sobre la cocina, lo que permite ver trajinar a los cocineros. Tiene cabida para ocho personas, a las que se les ofrece un menú con productos de temporada de 13 platos con maridaje a 400 euros por persona que sirve el chef **Paolo Casagrande**. En la sala hay una pantalla para ver la tele y hacer una videoconferencia con **Martín Berasategui**, director gastronómico del restaurante.



ENTRE BAMBALINAS / Caelis (Hotel Palace, Gran Vía, 668), otro restaurante con estrella, lleva 10 años con la *table du chef*, que está en la cocina y tiene cabida para 6 personas. Allí sirven los mismos menús al mismo precio que en la sala, incluido el de mediodía laborable (39 euros; hay dos degustación de 85 y 130 euros sin bebidas). «Es la mesa que más nos piden porque al cliente le gusta ver y oler qué pasa entre bambalinas, detrás del escenario. Además, no actuamos, y si tenemos que discutir, discutimos igual», asegura el chef, Romain Fornell. Ya sin estrella, el restaurante del Hotel Mercer (Lledó, 7) tiene un reservado especial; está en el interior de la torre de defensa número 28 de la muralla romana Barcelona, del siglo IV, que forma parte del establecimiento. Las paredes conservan frescos medievales originales. Atmósfera histórica para grupos. También en un punto emblemático está Paella Bar, que ofrece un espacio con vistas sobre la Boqueria (menús de 45 y 55 euros).

En Iki Barcelona (Aribau, 174) hay que cruzar todo el restaurante para llegar a la Room Chef, una mesa casi circular con capacidad para 10 personas donde el cocinero hace a la plancha (*teppanyaki*) recetas catalanas con ingredientes y técnicas japonesas en varios menús cerrados, de entre 55 y 60 euros, y uno que se prepara a medida del cliente.

COMO EN EL PALCO DE LES CORTS /  
Culé irredento, **Fermí Puig** hace felices a los aficionados azulgranas en su restaurante homónimo (Balmes, 175), concretamente en el reservado llamado Les Corts, en referencia al campo donde jugaba el Barça antes de mudarse al Camp Nou. El espacio tiene como tesoro un trozo de la barandilla de la tribuna de aquel estadio, y cuenta con una foto de los entonces presidentes de la Generalitat **Lluís Companys** y del club **Josep Sunyol** en el palco de aquel campo. Tiene una pantalla para seguir los partidos.