

EL  MUNDO

Quedamos Restaurante de la Semana

belen.parra@elmundo.es

Apuntes



La propietaria del restaurante, Guadalupe Coronado, junto al chef de cocina, Alvaro Rey. / ANTONIO MORENO

Sedna

Un reducto que rompe moldes en la monótona oferta del Port Vell

BELEN PARRA

Es el *patito feo* del Port Vell. Pero en este caso, no ése que todos repudian y arrinconan sino bien al contrario: aquél que al hacer de la diferencia su distinción, todos quieren conocer y muchos depositan grandes expectativas en él.

Sedna no defrauda en una primera visita. Ni en posteriores. La zona que lo cobija hace un flaco favor a un local catalogado por la Unesco como patrimonio artístico del gótico catalán y donde en su día se alojó Miguel de Cervantes. Ya sólo por el marco, el Sedna gana al resto de la más próxima oferta contrincante por goleada. Y en cuanto a lo que aquí atañe, la cocina, no hay color entre uno y otros.

Las garantías de toparse con algo especial en cada plato –lejos de los manidos reclamos a base de jamón ibérico, mastodónticas parrilladas y paella– parten del historial de un chef con mucho fondo. El chileno Alvaro Rey ha escuchado las entrañas de algunas de las cocinas más laureadas a nivel nacional –léase sobre todo la de Mugaritz, de Andoni Luis Adúriz, todo un reciente dos estrellas Michelin–. A pesar de su despertar tardío en la profesión, Alvaro Rey no ha desperdiciado el tiempo y en cuanto le han propuesto encajar el reto de practicar un culinaria rico, humilde, sano y competitivo, se ha lanzado a la aventura.

Le cuesta trabajar con una escasez de medios prácticamente inédita para alguien que se ha servido de la más alta tecnología en cocina. Ahí está la gracia y el mérito. Con pocos recursos, erigir una carta de grandes titulares, algunos especialmente recor-

LA DEBILIDAD DEL CHEF. Menos mal que sólo son tres en cocina porque el perfeccionismo de Alvaro Rey puede provocar la histeria colectiva de cuantos le rodean. Sus platos deben sobrepasar «el 6» si quieren salir a escena, es decir, a la sala. La limitación de recursos de un proyecto discreto, pero que poco a poco va saliendo a flote, ha puesto a prueba a un chef acostumbrado a disponer de las mejores técnicas en su ascendente bagaje.

dados por el paladar y que provoca la vuelta del comensal a alguna de sus mesas, para probar nuevas propuestas.

Entre esos logros que el chef insiste en denominar algo así como «gestos por querer hacer las cosas bien con las más modestas materias primas», hay que destacar los langostinos rebozados en maíz frito con romesco, una combinación suave-crujiente que surge como un entretenimiento para abrir boca. Al igual que las vieiras a la parmesana, una conjunción de cocciones diversas que se contraponen.

Si en sus ensaladas mima las hojas y las hierbas como si fueran de su propia cosecha –más bien la de la propietaria Guadalupe, que las trae expresamente de la huerta de su finca de La Garriga–, otros entrantes como la lasaña de salmón con

salsa de *parmigiano reggiano* coronada con espárragos; o los originales y repentinos tirabuzones de calamares con verduras del tiempo no desmerecen a un culinaria que suele servirse de los productos de la tierra y de recetas con postulados de claro acento mediterráneo.

Tanto pescados como carnes suben el nivel cualitativo de un restaurante que ambiciona con posicionarse entre los distinguidos de la ciudad, sin necesidad de «someterse a elaboraciones majestuosas». Con la mejor carne argentina, el chef brinda un solomillo de ternera con peras confitadas y salsa de vino tinto a la miel que se encuentra entre sus favoritos si él se sentara a la mesa. Le siguen como preferencias destacadas el *foie de pato*; el rodaballo con alcahofas; y una suprema de salmón con tomate partido en macedonia y salsa pesto, de la que muchos felicitan al chef a su paso por una cocina a la vista de todos. Postres de corte clásico, pero de creativa factura y presentación –no en vano, Rey es un ex *Hofmann*– piden a gritos hacerse un hueco dentro de cada servicio. Hay que apostar fuerte por esa *caipirinha* en texturas –gelatina de *cachaça*, espuma de limón y granizado de menta–, que sirvió de proyecto final de carrera al chef en su momento, y por un *brownie* con cremoso de chocolate blanco, gelatina de vinagre de frambuesa y reducción de Fórum, cuya prolongada y ardua consecución, bien merece la espera.

SEDNA. Passeig de Colom, 5. BCN. 93 268 93 72

Cerrado: Lunes.

Menú mediodía: 12 €

Precio medio: De 35 a 40 €



Carta de vinos

Pedralonga

Un auténtico Albariño producido por la bodega de la familia Reboreda, de varias generaciones de tradición vitivinícola y adscrita a la denominación Rías Baixas.

Es un monovarietal elaborado con Albariño, cosechada en una parcela propia, en la ribera del río Umia. Un vino con una denotada base artesanal, que ofrece un dorado color amarillo, con aromas de expresión varietal y notas de piedra granítica. En boca es muy vivo; con final ligeramente amargo muy agradable.

Servido entre 7 y 9 °C, armonizando perfectamente con moluscos, mariscos, pescados a la parrilla y quesos tiernos de vaca. Precio: 11,9 € / RYCARD DE PAZ.

CONVOCATORIA. La Laie debate sobre 'La literatura gastronómica de Pla'. Tras una prolífica y sugerente obra, plagada de referencias al paisaje y a la gastronomía de su país, Josep Pla sigue centrándolo coloquios que toman la gastronomía como punto de partida. Por ello, en la librería Laie (Pau Claris, 85) el editor Joaquín Palau, el restaurador Jaume Subirós, el escritor Ignasi Riera y el librero Sebastià Borràs debaten mañana a partir de las 19.30 horas sobre *La literatura gastronómica de Pla* dentro del ciclo *Els cuiners parlen de cuina*.

PROPUESTA. El Visual prepara una cena 'de altura' para el 14 de febrero. Marc Vidal busca fechas señaladas en el calendario para encontrar un excusa con la que volver a sorprender con éxito a su clientela. El chef del Visual –en la planta 23 del hotel Torre Catalunya (Pl. Països Catalans, s/n)– presenta ahora un menú para la noche de San Valentín a base de: ostras al cava; helado de foie con ensalada; crema de patata, jugo de erizos y chicharrones de pato; dentón con ravioli; lomo de cordero en costra de pan; y terrina caramelizada de plátano escalibado, sorbete de cacao y galleta de cinco especias. Todo por 59 €, maridajes incluidos.



Guía para catar el vino con sabiduría

Susy Atkins
Editorial Blume / 24,9 €

A beber se aprende bebiendo... y este libro es una práctica guía para introducirse en el apasionante mundo del vino (tipos de uvas, regiones productoras y técnicas de elaboración). Incluye consejos útiles para el consumo, servicio, compra y conservación. / R. DE PAZ

VINOS. Seis etiquetas españolas entre las 100 mejores de 'Wine spectator'. La prestigiosa revista estadounidense incluye en su ranking anual los vinos **Campo Eliseo** (Toro), **Altos de Luzón** (Jumilla), **Les Terrasses** (Priorat), **Emilio Moro** (Ribera de Duero), **Hacienda Monasterio** (Ribera de Duero) y **Lagar de Cervera** (Rías Baixas) entre los 100 mejores del mundo. El elitista pódium de esta edición, elaborado tras catar 12.400 muestras de 11 países, está encabezado por el vino californiano **Insignia Napa Valley**, de Joseph Phelps. / R. P.



El cocinero Santi Santamaría. / ORIOL TARRIDAS

EXPOSICION. Santi Santamaría cierra la serie 'Els genis del foc' en el Palau Robert. Después de albergar las trayectorias de cuantos cocineros llenan de arte la gastronomía catalana, el Palau Robert (Pº Gràcia, 90) cierra a lo grande la serie permanente *Els genis del foc* con la exposición de la filosofía culinaria de Santi Santamaría, el tres estrellas Michelin de Sant Celoni. Después de una década de reconocimientos, la muestra expone el antes, el ahora y, sobre todo el futuro –con nuevos proyectos a estrenar–, de todo un referente de la más alta cocina.