

Punt de trobada 'glocal'

EL SOFISTICAT BAR VERAZ COMBINA AMBIENT INTERNACIONAL AMB UNA GASTRONOMIA LOCAL

ANNA TORRENTS

Les **fotografies** de Colita, Xavier Miserachs, Joana Biarnés i Oriol Maspons ens criden de seguida l'atenció quan entrem en aquest elegant restaurant de l'hotel The Barcelona Edition. Tot i que podríem estar en una sala de Nova York o Singapur, l'aposta fotogràfica reafirma l'interès pel talent local. Al cap i a la fi, rere el projecte hi ha **Ian Schrager**, creador no només de l'Studio 54 (juntament amb Steve Rubell), sinó també del concepte de *boutique hotel*, que té molt clar que aquests establiments han de ser un **espai de trobada** entre els d'aquí i els d'allà. També pel que fa a la gastronomia.

En mans de nòmades

Potser per això van fixar dos grans nòmades perquè es fessin càrrec del restaurant de l'hotel, el Bar Veraz. Fundadors del moviment **Cooking In Motion**, que ha portat experiències *pop-up* a ciutats de tot el món, Sebastián Mazzola i Sussie Villarico són una parella d'aventurers gastronòmics que es van conèixer treballant al **41º** d'Albert Adrià. Diversos viatges i estades al Japó i al Perú després, van decidir tornar a la capital catalana per dissenyar el menú i



Mazzola i Villarico al Cabaret de l'hotel, on també es poden tastar les seves especialitats. FOTOS: ENRIQUE MARCOS

els maridatges –atenció a les **propostes de sake**, que Villarico n'és experta– del Bar Veraz. Un local molt acollidor que té la particularitat de canviar segons l'hora de la visita: **de dia**, els grans finestrals a peu de carrer ens contagien de l'activitat *non-stop* del centre; **de nit**, es transforma en un racó íntim d'esperit romàntic, amb llums tènues que ens conviden a la proximitat.

Tocs mediterranis

A la carta hi ha una aposta per la **cuina mediterrània** i especialment per les referències catalanes i italianes. Entre els entrants, destaca la deliciosa **coliflor fregida** amb romesco, un contrast cruixent i ple de sabor, així com el **moniato rostit** amb fetes i avellanes torrades, un mix perfecte per afrontar l'hivern amb forces. Tot un clàssic, la **burrata** es complementa amb trossos de poma envinagrada i tomàquets orgànics, provinents, com molts dels ingredients del restaurant, del veí Mercat de Santa Caterina.

Entre les especialitats del forn, destaca la rectangular i esponjosa **pizza a l'estil romà**, més fina i cruixent que la napolitana, que es caracteritza per tenir les vores cremades i gairebé sense crosta. Per la seva banda, l'**hamburguesa Veraz** combina carn de boví orgànica amb una maionesa trufada.

Si voleu una experiència més local, no us perdeu el **fricandó** amb carxofa de Jerusalem, l'assortiment de

formatges catalans amb pa torrat Carasau o el **pollastre de corral** amb puré d'api.

La passió per la temporada també està present a les postres, com demostra el **puré de moniato** amb gelat de regalèsia i llavors de carbassa caramel·litzades, que treu el protagonisme a altres postres clàssiques. També signe de la casa són el **plàtan rostit** amb pa de pessic i gelat de iogurt i el **fondant de xocolata** amb gelat de fava tonka.

Ara, a més, podreu tastar alguns d'aquests plats al nou **menú lunch break**, que inclou una opció de pasta artesana, carn o peix amb guarnició o bé una **pizza romana**, que es pot demanar en versió clàssica (margarita) o creativa, que canvia cada dia.

BAR VERAZ

● ● ● ● ● ●
 THE BARCELONA EDITION. AV. DE FRANCESC CAMBÓ, 14. TEL.: 936 263 330. METRO: JAUME I (L4). HORARI: DE DL. A DG., DE 7 A 00H. PREU MITJÀ CARTA: 35€. MENÚ 'LUNCH BREAK', DE DL. A DV., DE 13 A 15.30H. PREU: 18€.
 ● Editionhotels.com



La pizza a l'estil romà de patata, olivada i formatge fumat.