

Tres caps de cuina d'El Bulli obren Compartir, el seu restaurant a Cadaqués

Serà una cuina senzilla amb preus d'entre 30 i 60 euros per àpat



Els participants a les jornades gastronòmiques de l'hotel Terraza de Roses.

ROSES | ACN/DDG

Els tres darrers caps de cuina d'El Bulli, Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch, obren Compartir, el seu propi restaurant a Cadaqués. Els tres continuen vinculats al restaurant a través de la BulliFoundation però volen aprofitar els dos anys fins que la fundació arrenqui per poder cuinar "sense la pressió" que suposava

estar al capdavant del millor restaurant del món.

Compartir tindrà entre 35-40 referències i tots els plats estaran pensats per compartir entre els comensals.

Després de més d'una dècada a El Bulli, reconeixen que els ve de gust emprendre aquesta aventura per oferir una cuina "sincera" als clients conservant "la manera de treballar" que han après a El Bulli.

L'Oriol Castro va arribar a El Bulli el 1996, l'any següent va aterrar-hi en Mateu Casañas i el 1999 ho va fer l'Eduard Xatruch. Amb el pas dels anys, els tres han acabat essent els darrers caps de cuina d'El Bulli com a restaurant. Ara, malgrat que continuen formant part de l'equip que dona forma al BulliFoundation, tots tres han emprès una aventura en solitari.

Tenen previst inaugurar a finals d'abril o principis de maig al nucli antic de Cadaqués. "El lloc ens agrada, és una antiga casa de poble que hem hagut de reformar", expliquen durant les jornades gastronòmiques que organitza per segon any l'hotel Terraza de Roses, on s'ha donat a conèixer aquest nou projecte.

"Serà una cuina més senzilla, de mercat però on intentarem treballar bé l'elaboració del producte", ha detallat.

Alguns plats de la carta seran, per exemple, el tradicional gaspatxo, l'escalivada, arrossos o unes anxoves però amb una presentació i uns acabats particulars. Un altre dels tocs distintius del local, que tindrà un menjador per a 40 persones i una terrassa amb una capacitat similar, serà la manera de menjar els plats.

Casañas va explicar que tots els plats se serviran al centre de la taula per tal que els comensals vagin picant del centre. Les racions per a cada persona estaran clarament diferenciades. Hi haurà algun àpat més elaborat i, en aquest cas, els preus es poden enfilars als 60 euros, però que també s'hi podrà menjar "ràpid o amb amics al migdia per 30 euros".

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/cultura/2012/04/17/tres-caps-cuina-bulli-obren-compartir-restaurant-cadaques/557536.html?utm_source=rss