El Balcó: quaranta anys de brasa lenta i cuina argentina al centre de Girona

Els treballadors van assumir les regnes del restaurant per evitar-ne el tancament davant la jubilació dels fundadors i la manca de relleu generacional, i han mantingut la qualitat de la carn amb l'Angus argentí i la vedella de Girona com a protagonistes

El Balcó celebra quaranta anys a Girona gràcies, en bona part, als treballadors que van evitar-ne el tancament. El 2022, davant la jubilació dels fundadors i la manca de relleu generacional, cinc empleats van decidir assumir la propietat del restaurant i donar continuïtat a un negoci al qual havien dedicat bona part de la seva vida laboral. Entre ells hi havia Sergio Vértiz, que hi treballava des del 2002, i Gabino Segura, pràcticament des de la inauguració, tots dos a la sala. Juntament amb Martín Hernández, responsable de la brasa, Klivan Tapia i Hery Susanto, també de l'equip de cuina, van passar de treballadors a propietaris en pocs dies. "Teníem la sensació que, si nosaltres no ho tiràvem endavant, el restaurant es perdria", recorda Vértiz.

Quatre anys després del traspàs, El Balcó manté viva al centre de Girona la tradició de la carn a la brasa d'estil argentí que van introduir els fundadors, Carlos i Josephine, el 1986. Una identitat que també comparteixen Vértiz i Hernández, tots dos d'origen argentí.

Novillo argentí de carn Angus i xoriço criollo del restaurant El Balcó. / Aniol Resclosa

La història d'El Balcó va començar i continua al carrer de les Hortes, en un local que antigament havia estat una fleca i que va requerir una reforma important per convertir-se en restaurant. A la cuina encara hi ha, tapiat, l'espai que ocupava l'antic forn, mentre que una part del terra es va haver de rebaixar per complir els requisits d'alçada. Les condicions dels primers anys eren força diferents de les actuals. "A l'hivern hi havia gent que menjava amb guants perquè feia fred", explica Vértiz a partir dels records dels companys més veterans. El principal testimoni és Gabino Segura, que es va incorporar a El Balcó quan només feia tres o quatre mesos que havia obert i que, quatre dècades després, continua treballant-hi, ara com un dels propietaris.

La carn a la brasa continua sent l'especialitat d'El Balcó, elaborada "a l'estil argentí, però adaptada als gustos d'aquí", explica Vértiz, que es refereix sobretot al punt de cocció. Quan el restaurant va obrir, tota la carn era de proximitat, ja que encara no arribava producte argentí. No va ser fins a mitjans dels anys noranta que van començar a incorporar carn importada, com el llom d'Angus argentí, que avui és "el producte estrella i el més venut". Actualment, la carta combina carns de l'Argentina amb altres procedents de Finlàndia, els Estats Units i wagyu nacional, segons la temporada. "Anem incorporant productes perquè la gent no s'avorreixi", assenyala.

Martín Hernández a la brasa del restaurant El Balcó. / Aniol Resclosa

L'altra gran protagonista de la carta és la vedella de Girona, que, segons Vértiz, és "una de les carns que més sorprèn els comensals". El restaurant treballa amb diferents talls de vedella de la província,

com l'entranya, el vacío i el xurrasco. Al capdavant de la brasa hi ha Martín Hernández, que ha agafat el relleu del fundador, i que és "especialment exigent" amb la selecció de la carn. El seu criteri s'ha guanyat la confiança dels comensals, fins al punt que “tenim clients que directament volen el que recomani en Martín”.

Carpaccio de vaca vella, elaboració pròpia del restaurant El Balcó. / Aniol Resclosa

Més enllà de la brasa, El Balcó conserva algunes de les receptes més representatives de la cuina argentina, com les empanades, els xoriços criolls o el pionono de tonyina, una mena de braç de gitano salat. A les postres destaca el pastís Balcarce, elaborat amb nata, merenga i almívar de llet, i originari de la ciutat argentina que li dona nom, d'on també és el cambrer Vértiz.

Empanada criolla al forn del restaurant El Balcó. / Aniol Resclosa

La carta, però, no ha estat aliena al pas del temps. En quatre dècades, algunes receptes han desaparegut mentre s'ampliava l'oferta de carns. Entre els plats retirats hi ha l'amanida El Balcó, que es va deixar de servir fa uns quinze anys, i una amanida de gambes amb salsa rosa, "pròpia d'una època en què els còctels de gambes eren habituals a les celebracions". També ha desaparegut el matambre, una especialitat argentina de vedella farcida de verdures i ou, que es bull, es premsa i se serveix freda a rodanxes "com si fos un embotit".

Notícies relacionades

Malgrat alguns canvis a la carta i el relleu en la propietat, la cuina d'El Balcó s'ha mantingut pràcticament intacta des del 1986, amb la carn a la brasa com a eterna protagonista.

Subscriu-te per seguir llegint

Font de l'article: https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2026/11/19/balco-quaranta-anys-brasa-lenta-136538004.html