

Menjar i beure

Això és pornocuina!

El bar restaurant Palosanto porta aires renovats al Gòtic, un barri polaritzat entre la tradició i el bar 'krusty'. Per **Ricard Martín**

Quan t'asseus a parlar amb el propietari d'un restaurant, la majoria insisteix a vendre't la moto del local. Com n'és de fresc el peix, que bones són les torrijas i el formatge que compren al pastor de Biarritz que no baixa a ciutat d'ençà de l'atemptat de Carrero Blanco... Ep, sempre amb cordialitat i amb la millor intenció del món, que per això han quedat amb tu.

Amb Isidre Marqués, propietari del nou Palosanto i director del Grup San Telmo, això no passa. Pot mantenir l'atenció en el tema en qüestió una estona, però més aviat que tard acabes fent tertúlia (i s'agraeix). Si de cas, aconseguixo arrencar-li què coi és això de la pornocuina que diu que fan: "Pornocuina? Bé, al final és un ganxo, perquè no inventem res. Però ja n'estàvem farts de l'etiqueta de cuina de mercat. Es tracta de menjar bé i que el producte sigui bo. Un lloc divertit on es mengi bé", diu.

Lloc divertit: més bar que restaurant, és un solc d'interiorisme que travessa el carrer Avinyó fins a la plaça del tripi. I amb una terrassa que promet arribar a clàssic, si el Palosanto qualla. En tot cas, pornocuina s'adiu d'allò més bé a la seva proposta: és una carta curta com una falldilla d'estiu, i on els plats sovint són més luxuriosos que luxosos, de textures suaus i mesclades imaginatives, com les històries que s'inventen alguns per lligar.

I com el sexe, està pensat per a un mínim de dos actors: la carta es divideix en tapes i l'apartat del mar i de la terra el formen uns deu plats principals, tot per compartir. És tot molt sucós, però els fluids i les reduccions no amaguen la



substància. la *chicha*, vaja: vegeu un tàrtar de tonyina amb maionesa de wasabi i sèsam, o una galta de porc feta a baixa temperatura 36 hores que gairebé es desfà si la premem amb el pensament. Els *callos* de mar amb xoriço són un plat que posa *cachondo*, gastronòmicament parlant (lamento ser explícit).

Hi ha molt mar i muntanya, plats que remetent a la cuina de l'Empordà, la més pornogràficament bona del territori català. Pablo Fidalgo, el xef de la casa, prové del Canallà i ha passat pel Lasarte de Berasategui. Futurible crac: fa

cinc anys es dedicava al ram de la producció audiovisual, i en un temps rècord ja exporta plats propis, de Sarrià a aquest racó del Gòtic, com uns musclos amb una salseta de coco, coriandre i xili que s'haurien de conèixer a Bèlgica. Tenen un menú de migdia (15 €, amb beguda, postres i cafè), amb la mateixa matèria que a la carta i una cocteleria soterrània que fa venir ganes d'entrompar-se. Al Gòtic és difícil menjar-hi bé; ara, una mica menys.

Palosanto
Avinyó, 30. T. 93 412 71 98
P: 25-30 € aprox. Menú: 15 €

GELATS D'AUTOR

A les cartes dels restaurants

TORRADA DE SANTA TERESA AMB GELAT DE LLET MERENGADA.

Vet aquí una torrada de Santa Teresa *sui generis* que ens ha cridat molt l'atenció. Cremosa, untuosa, feta amb brioix en comptes de pa i amb una lleugera crema de vainilla i canyella per sobre. Una creació amb un *charm* característic degut al fet que no es fregeix, es

crema. S'acompanya amb gelat artesanal de llet merengada.

Palosanto (Avinyó, 30)

📍 93 412 71 98