



CECILIA DE FARIÑA

Sobre una base de cacau, verdures que representen un hort mediterrani, que el cambrer ruixa amb un espray de consomé. El reg es queda en gest sense contingut: el cambrer oblida explicar el perquè de l'acció. El nyoqui de patata amb carbonara de pernil ibèric és viciós. Estiu intens amb la sopa de cogombre i de tomàquet amb sorbet d'oliva negra; plat de dos colors, yin-yang que, segons el Joan, és millor muntar a la cuina i no a la sala.

Els serveis seriosos seriosos són el verat amb tallarines d'api i carbonara de coco i el turbot amb dos curris: per llepar-se'n fins i tot el dit petit. Com harmonitzar mons i triomfar. El be, bé, però millor l'escalunya de caramel, peça fina fina. Postres importants del pastisser Paolo: préssec, iogurt i estragó.

Els restaurants del passeig de Gràcia triguen a formalitzar un club per vendre vereres gastronòmiques. De dalt a baix, L'Eggs/Doble, Roca Moo/Roca Bar, Petit Comité, La Pedrera, Lasarte/Loidi, Moments/Bistreau i Tapas 24. Algú vol llançar un *hub* gastronòmic?

Roca Moo

Hotel Omm. Rosselló, 265 (Eixample Dret).

T. 93 445 40 00.

Menú de migdia: 45 €.

Menús degustació: 87 i 110 € (sense vi).

Entendre el roquisme

No trobeu taula a El Celler de Can Roca? Podeu anar iniciant-vos en el tema al Roca Moo. Per **Pau Arenós**

No havia tornat al Roca Moo des que se'n va anar a Menorca l'anterior i primer xef, Felip Llufrui, i ja trigava a conèixer la cuina de Juan Pretel. La gestió de les assessories per part dels aristoxefs és delicada per la barreja inestable d'ego i responsabilitat. En això del Xef per Poders hi ha tres escoles. A) "No faig res però assumeixo com a pròpies les creacions del cap de cuina". B) "El cap de cuina reproduceix els meus plats sense aportar res perquè no li ho deixo fer". C) "El cap de cuina té idees pròpies i jo les valido. Però responsabilitat i èxit són seus".

L'opció intel·ligent i honesta és la C, i és la que prefereix Joan Roca. És el que va passar amb el Felip i passa amb el Juan. Roca Moo té l'esperit d'El Celler però no és El Celler. Els

que vulguin conèixer el Món Roca i no trobin reserves a Girona –tasca gairebé impossible perquè la demanda és mundial– poden iniciar-se al Roca Moo. I recuperar receptes històriques al Roca Bar.

Vaig acomiadar el Felip amb un àpat compartit amb el cap Roca i dono la benvinguda al Juan en aquesta crònica gastro

amb el mateix comensal. El Joan ha de provar dos plats nous i aprofita la trobada per fer el tast: donarà suggeriments sobre un emplatat i sobre una tècnica que assagen a El Celler. Juan Pretel és un cuiner d'altura que comprèn els fonaments del roquisme. Menjador ben dirigit per Maria Sainz i amb Audrey Doré –que en una altra ocasió em va descobrir el Mendall– al capdavant del celler. L'encerta amb tots els vins, però m'atrapa amb el Comabruna 2011.

Entre els *snacks*, el *grissini* de gambetes per la feinada d'enganxar els minicrustacis. El brioix de *cochinita pibil* és per emportar-se'n un quilo. Borratxet el bombó líquid de vermut i taronja. A la truita líquida amb salsa brava i alloli li falta alguna cosa: si és un mos canalla, que compleixi.

PICA PICA

Atenció a

La barra, des d'on es poden veure els cuiners.

Recomanable per a

Iniciar-se en el roquisme.

Que en fugin

Els que no creguin que els Roca són els número 1.