



► Josep Vilella y Lluís Vinyes.



► Buñuelos de bacalao.



Restaurante La Venta

SITUADO EN EL TIBIDABO BARCELONÉS, LA VENTA ES UN RESTAURANTE MUY BELLO. ESTÁ EN EL LUGAR DONDE TERMINA EL TRANVÍA BLAU Y TIENE MUCHA HISTORIA TRAS DE SÍ. DICEN QUE ES UNO DE LOS PEQUEÑOS SECRETOS DE BARCELONA, CON UNA CLIENTELA VARIOPINTA QUE ACUDE A CONOCER UNA PROPUESTA EN LA QUE PARECEN ATERRIZAR MILES DE ASUNTOS RELACIONADOS CON LA VANGUARDIA Y LA TRADICIÓN.

LO MANEJAN dos amigos, Josep Vilella y Lluís Vinyes, dos excelentes gourmets que ponen en práctica aquello que les haría ilusión. Practicando su afición, ponen sobre la mesa un auténtico descubrimiento: platos profundamente catalanes pero abiertos al mundo, y tendencias en vigor, sin olvidar el pasado. Incluso miran a la cocina de antes francesa: ahí recordaré durante tiempo ese suflé un poco loco, distinto, que tomamos.

La innovación y la sencillez son pilares fundamentales de la casa. En este segundo aspecto, yo creo que los comensales tienen la oportunidad de aprovechar el tono acogedor y la garantía de bienestar de quien llega allí y se sienta con un grupo de amigos para sentirse un poco como en casa, desinhibido. Así puedes conseguir, sin duda, una experiencia casi sentimental.

Cuando uno de los dos propietarios sale a recibirte –porque ejerce como jefe de sala– y hablas con él sabes que su visión de lo que es un restaurante no es de ayer,



► Una vista del comedor.

Caviaroli Drops, by Albert Adrià

Albert Adrià presenta una nueva gama de esferificaciones, en la línea de las que tiene ya implantadas en el mercado y que nacieron de la colaboración con Caviaroli. Hace ya más de un lustro que comenzaron a comercializar aquellas perlititas de aceite, cuando Albert comenzó su proyecto personal. Trabajaron estrechamente para sacar todas esas esferificaciones que conformaban una familia grande de productos: el encapsulado de aceite de oliva virgen extra Arbequina, también Picual, el aceite de oliva con guindilla, con albahaca, con wasabi, con trufa, con ajo, con romero, aceite de sésamo, de avellanas...

Tuvo aquella experiencia un éxito notable: permitía disfrutar al comensal de esa delicada ración de aceite de oliva virgen puro. Además, se incorporó a los platos de una manera muy agradable: ahí está la idea de colocar esas perlititas sobre unas anchoítas en salazón, por ejemplo, o con unos buenos guisantes, con huevo, con unos erizos de mar, con unas navajas... En cualquier cosa. Funciona.

Pasado un tiempo, llega este producto nuevo que no proporciona solamente sabor y textura, sino que es una grandísima experiencia. Es una historia distinta que ofrece diversión, sorpresa, refinamiento.

Yo he probado las primeras que ya están en el mercado: Caviaroli Drops con aceitunas verdes, guindillas y vinagre. Un producto muy vanguardista que hay que conservar en un lugar fresco y seco protegido de la luz. Una vez abierto, se recomienda consumirlo en una semana (conservándolo refrigerado), aunque creo que si lo abres te lo acabas... Contiene sulfitos y puede llevar trazas de almendra y de pescado. Pronto aparecerán otros Caviaroli Drops: el de mango y el de chocolate. (<http://caviaroli.eu>). ■

[TEXTO: MIKEL ZEBERIO]



► Caracoles a la gormanda.



► Butifarra a la brasa con escalivada.

sino que está asentada a lo largo de una experiencia vital. Y entiende que un restaurante es algo más que cocina.

Pedimos después de ojear una carta con una división de gambas, calamares y buñuelos de bacalao –que probamos–; unas croquetitas de carne de cocido y jamón; sus cocas –de butifarra negra con cebolla caramelizada o de escalivada con anchoas–; esa ensaladita de espinacas con manzana, piñones y parmesano; la ensalada rusa; la esqueixada de bacalao; o esa amplia selección de tapas. Incluso el lacón cortado fino con pimentón de La Vera, el carpaccio de ternera con parmesano...

La división más importante, no obstante, desde nuestro punto de vista, está en esos erizos de mar gratinados (17,50 euros), en esos caracoles a la gormanda (15 euros) de los que todos pedimos repetir, en esos huevos fritos con patatas y sobrasada (13 euros) o en el arroz de caracoles (16 euros), que no probamos pero que estamos seguros de que estaba riquísimo. También quedamos con ganas de probar la sepia con espárragos verdes, un bacalao con tomate sofrito y fresco (15 euros) o esa zarzuela de pescado.

Sí que probamos –y estaba riquísima– la butifarra de Lleida a la brasa con escalivada. Dejamos para la próxima ocasión la cassoleta de pollo de corral, el rabo deshuesado o la pluma ibérica a la brasa con puré de castañas (20 euros).

Tiene un menú que incluye la ensalada rusa, las croquetas de *carn d'olla* y jamón, la coca de escalivada con anchoas

del Cantábrico, unos calamares a la romana, el lacón con pimentón de La Vera, un plato de jamón ibérico de bellota con *pa amb tomaquet*, la sepia con espárragos verdes, butifarra de Lleida con escalivada y púding de mató con helado de miel, para concluir, que sale por 45 euros.

Cocinar no es un juego caprichoso, y lo entendimos bien en nuestra visita, más cuando nos dimos cuenta de la importancia del caracol en su carta. Tanto es así que han constituido con el nombre de *Caragolària* un círculo de gente apasionada por este producto. Es sin duda un intento por salvaguardar una parcela de identidad como es la cocina del caracol en Catalunya.

Estamos ante un restaurante donde sus sabores son seña de identidad, sin renunciar a las raíces, con los sabores de siempre, defendiendo los productos catalanes y aprovechando los estímulos de fuera. Un restaurante que te deja una sensación muy placentera, más cuando lees que en ese apartado dedicado a sus *amics amats* (amigos amados) tiene un lugar especial Santi Santamaría.

La Venta no deja de ser un eslabón más de la cadena que defendía la cocina de Santi Santamaría. ■

RESTAURANTE LA VENTA
Plaça Doctor Andreu, s/n (Barcelona)
Tfno.: 93 212 64 55
Puntuación: 15/20
Carta de vinos: 7/10