

**EL  MUNDO**

ESCANDAYO

## SERGIO RUIZ, EN SU 'LÍNIA'

He perdido ya la cuenta de los hoteles de lujo por los que ha pasado el chef Sergio Ruiz. En Barcelona, casi todos. Raro sería, por tanto, no encontrarle al frente de una cocina que saca humo y él saca brillo con un equipo a su imagen y semejanza. Ahora, en el Línia del novísimo Almanac.



El chef Sergio Ruiz dirige las cocinas del nuevo Línia, el restaurante de autor del hotel Almanac.

ANTONIO MORENO



**BELÉN PARRA**

Nunca un hotel se había hecho de rogar tanto como el último de lujo que acaba de abrir en Barcelona. De sello Almanac, por cierto. La gran promesa de 2017 casi se estrena en 2018, cuando la ciudad ampliará aún más la competencia hotelera frente a una demanda turística que ya ha comenzado a resentirse. En esa eterna demora no sólo se han desesperado sus primeros clientes sino también sus trabajadores e incluso la prensa especializada, para qué negarlo. Mientras las plantas de habitaciones se van ocupando una a una de forma progresiva en plan

*soft opening*, el restaurante Línia ha abierto de golpe, sin privar de mesas o reservados a los comensales. Exhibiendo la calidad de sus materiales y la calidad de sus materias primas a pie de calle.

Chacina y panadería de autor a la vista empiezan por demostrar la debilidad de Ruiz y su equipo por el trabajo artesano de pequeños productores que se desviven por llevar a las mesas el fruto de sus manos. Me refiero, por ejemplo, tanto a las sobrasadas del mallorquín Xesc Reina como a los panes y las pastas del valenciano Roberto Juan, quien ya quedó retratado con anterioridad en esta misma página. Son profesionales a los que uno siempre encuentra

metidos en faena. Humildes, entregados a su vocación y generosos como pocos. De ahí su buena sintonía con Sergio Ruiz.

Me avanza el chef que aún falta la vitrina para esa pastelería que en el Almanac será cosa fina. Sólo hay que echar un vistazo a su carta de postres para hacerse ilusiones y, también, la boca agua. Igual de vasta es la oferta de aperitivos, entrantes y segundos que toda la propuesta dulce. Hasta cinco pasteleros ocupan la cocina del Línia, que tampoco anda sobrada de metros cuadrados. Los lujos de un hotel de esta categoría suelen ser los que (se) lucen.

Fiel a esa cocina de proximidad que antepone el producto local a cualquier extravagancia y mira

**Pequeños productores y artesanos surten la despensa de un restaurante con enunciados ideados para compartir**

por el precio final casi tanto como el que lo paga, Sergio Ruiz plantea un culinario honesto, de sabores puros y cuidados emplatados, que el personal de sala se apresura a presentar con la soltura deseada. Tienen ante sí el reto de que sus maneras conviden a dar el paso que va de la acera al brillante suelo de Beriostain, fotografiable como la vajilla de Piñeiro. Están en ello. Ni que sea para evidenciar que los hoteles más estrellados siguen, en su línea, posicionando la gastronomía de Barcelona.

*Línia. Gran Via de les Corts Catalanes, 621. Barcelona. 930 187 000. Precio medio: 40€; Menú de mediodía, a partir de enero: 25€.*

kvd creative

