

**LA RAZÓN**



El ambiente tan cálido, familiar y tranquilo del Línea viene dado por la atmósfera que se crea a partir de la luz y la gran calidad de los productos / Miquel González/Shooting

## Cocina mediterránea de producto con la fuerza de un equipo como valor añadido

Ángela Lara

Al margen de su materia prima rigurosamente seleccionada, el éxito del restaurante Línia reside en el trabajo conjunto de sus tres chefs

No es ni su excelente oferta gastronómica, ni su materia prima de primera calidad, ni su buena ubicación, ni siquiera su atento servicio; el gran valor añadido del restaurante Línia, situado en el hotel Almanac y que abrió en noviembre, está en su cocina y se concreta en sus tres chefs.

Joan Lleixà, quien se formó en el Celler de Can Roca; Ferran López, que trabajó en el Lasarte; y la repostera Lucila Canero, quien ha aprendido de maestros pasteleros como Joan Roca y el japonés Takashi Ochiai, forman un equipo único y bien avenido, con formación, experiencia, ilusión y motivación, un compendio de virtudes que da como resultado una oferta gastronómica muy atractiva. «Pese a que es la primera vez que trabajamos juntos, hemos conectado, vamos todos en la misma línea y, como consecuencia, nos divertimos», aseguran y prueba de ello es que todas las decisiones las toman de forma conjunta.

Todo ello explica el éxito de este restaurante, que ha apostado por una oferta gastronómica basada en la cocina mediterránea pero con toques de creatividad que llevan el sello de sus chefs, una propuesta en la que el producto es el gran maestro de ceremonia. «Nuestro lema es respetar el producto y nuestra técnica está siempre al servicio de éste, la usamos para mejorarlo», comenta Joan, quien recuerda que «antes de abrir estuvimos meses buscando los mejores productos, probando la materia prima y seleccionando a los proveedores». «La idea es que el cliente sepa lo que come y que el producto sepa a lo que ha de saber», indica Ferran, razón por la cual solo trabajan con pescado fresco traído de Llançà o verduras ecológicas y de proximidad, por ejemplo. Además, los chefs del Línia respetan al máximo la temporalidad del producto, de manera que la carta sufre modificaciones continuamente en función de la materia prima disponible.

Ferran, quien además es nutricionista, y Joan creen en una cocina lo más saludable posible, de manera que no solo seleccionan con minuciosidad el producto, sino que además recurren a técnicas culinarias, como la baja temperatura, que contribuyen a preservar las cualidades y propiedades de los alimentos y apuestan por elaborar y producir todo ellos mismos. Y todas estas directrices, esta forma de hacer y cocinar, se reproducen también en el apartado de repostería, por el que el restaurante ha apostado decididamente. De hecho, la carta del Línia cuenta casi con tantas propuestas dulces como saladas.

Así pues, la oferta de este establecimiento hace una clara apuesta por una cocina de producto, honesta, con técnica depurada al servicio de los sabores y destinada a ser compartida. «Aquí ponemos todo en el centro de la mesa,

incluso los arroces o las carnes y pescados, elaborados al horno de leña Jospes, que se sirven en piezas grandes», explica Ferran. En esta línea, el restaurante ofrece también un menú diseñado para compartir, como un menú degustación, por 39 euros. Y es que Línia, pese a ser un restaurante ubicado en un hotel, aspira a convertirse en una opción para todos los clientes. «No queremos que ni el precio ni el ambiente acoten nuestro público», apunta Ana Clavera, Relaciones Públicas de Almanac, quien señala que «queremos que sea un restaurante de ciudad».

**Almanac Barcelona**  
**621, Gran Via de les Corts**  
**Catalanes.**  
**Tél.: 00.34.930.187.000 ;**  
**www.almanachotels.com**