

EL PAÍS

CINCUENTA POSTRES PARA ELEGIR

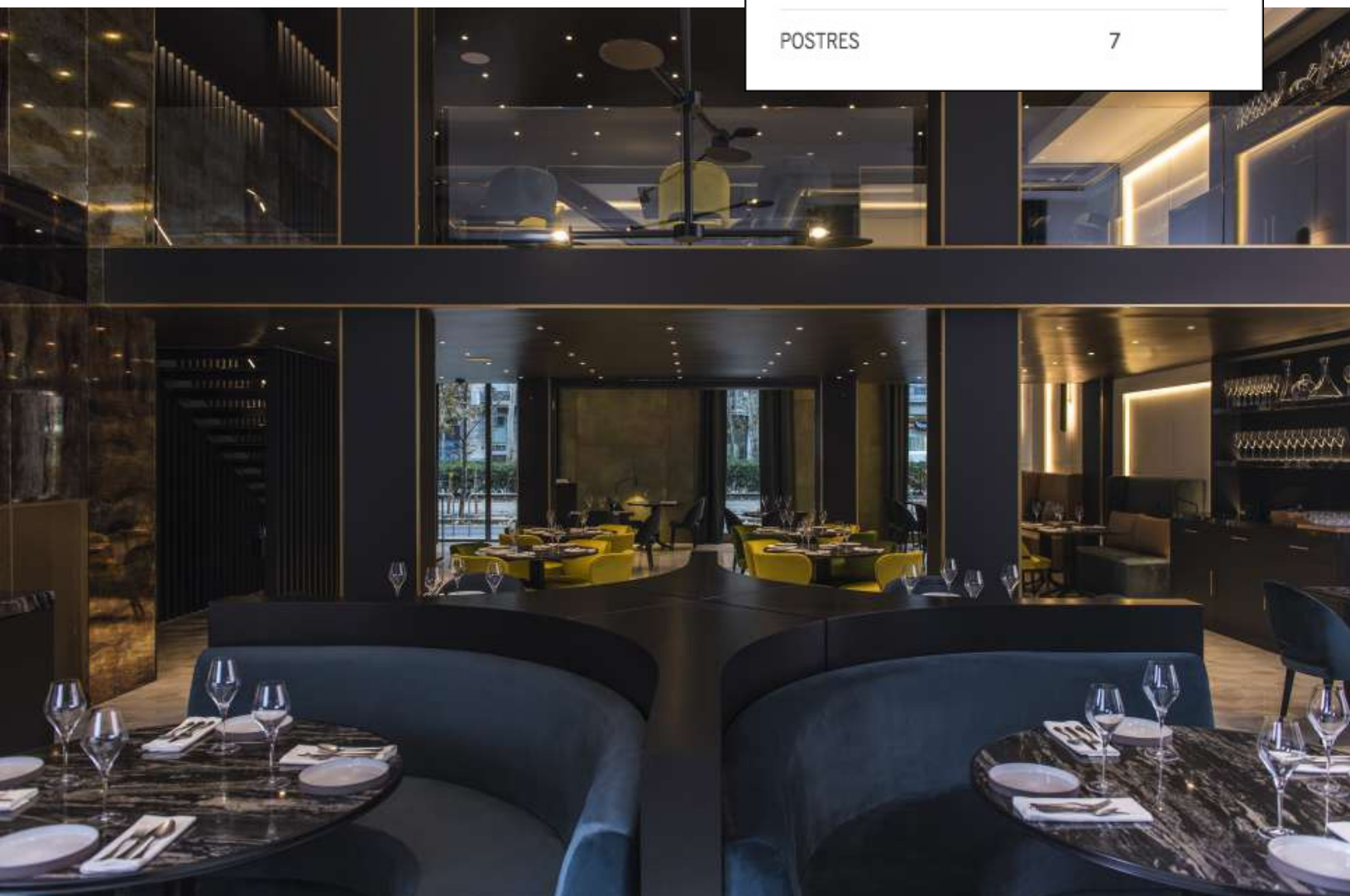
En Línia, el restaurante del hotel Almanac de Barcelona, la carta dulce tiene la misma importancia que la salada

JOSÉ CARLOS CAPEL

Por extraño que resulte, la carta de dulces de este restaurante posee la misma dimensión que la de platos salados. En Línia lo aconsejable no es guardar un sitio para los postres, sino dosificar los entrantes para disfrutar del repertorio final. Su artífice, Lucila Canero, pastelera argentina que tras formarse en el Gremi de Pastisseria de Barcelona trabajó durante cuatro años junto al gran repostero japonés Takashi Ochiai, elabora medio centenar de sugerencias que incluyen dulces tradicionales y de merienda, bollería, bombones y helados. Una repostera que domina con la misma soltura los pasteles de vitrina que los postres de restaurante emplatados.

PUNTUACIÓN: 6,5

PAN	5
BODEGA	7
CAFÉ	6
AMBIENTE	7
ASEOS	7
SERVICIO	6,5
COCINA	6
POSTRES	7



Entre sus especialidades, moderadamente creativas, también figuran algunos iconos de la repostería clásica como la tarta Sacher vienesa, el pastel Ópera parisiense o el banoffee (plátano, crema y toffee) inglés, que resuelve con un estilo personal. Es muy delicada su espuma de coco sobre piña salteada a la albahaca; adictiva la Sacher a la naranja; etéreas las frutas a la vainilla con espuma de yogur; elegante su chocolate blanco con vainilla y brioche de té macha; imaginativa su interpretación del mel i mató catalán, y bastante más monótona la composición de chocolate llamada El Ajedrez de Chocolate. Canero, que también elabora dulces populares, no triunfa con los buñuelos del Empordà, demasiado secos. "Me gustan los postres armoniosos, pocos en azúcar. Nunca mezclo demasiados sabores, prefiero pocos ingredientes pero equilibrados", afirma.

Como antesala de esta apuesta, una lista de platos salados que elaboran los jóvenes

cocineros Joan Lleixà y Ferran López. Recetas contemporáneas, previsibles, pensadas para la variopinta clientela del hotel, compuesta por entrantes, arroces, carnes y pescados. Platos que miran al Mediterráneo y resultan ideales para compartir.

Cumple con creces la escalivada con anchoas; es gracioso el plato de hummus con verduritas y regañás; generosos en contrastes los boquerones en vinagre sobre ajoblanco, y resultona la stracciatella de burrata con guacamole y tomate. Entre los platos de más peso, un discreto calamar a la brasa sobre su propio guiso con ñoqui de limón, y un arroz con sepia, berberechos y gamba roja aceptable, aunque de punto mejorable.

Desde cualquier perspectiva, es encomiable la política gastronómica del hotel Almanac y de su chef ejecutivo, Sergio Ruiz, quien ha implantado una carta idéntica a la del restaurante en el servicio de habitaciones.



Dirección: hotel Almanac. Gran Vía de les Corts Catalanes, 619-621. Barcelona
Teléfono: 930 18 74 51
Cierra: no cierra
Web: liniabarcelona.com
Precio: entre 40 y 60 euros por persona. Menús: Ligerero, 15 euros; Ejecutivo, 25; Pica-Pica para compartir, 39.