

lamono

CULTURE | BAR VERAZ, BARCELONA EDITION, GASTRONOMÍA, LAMONO PLEASURES

#LAMONOPLEASURES: BAR VERAZ, REINVENTANDO LO AUTÉNTICO



XXL

lamono

El acto de comer es uno de los más primitivos de cualquier especie. Una sensación irrefrenable e irracional que se mueve por dentro con vida propia, y que te pide saciarla, ya mismo. A veces, este impulso es tan fuerte que no te da tiempo de pararte y hacerte la pregunta del millón, aquella cuya respuesta es lo más honesto del mundo: "¿qué quiero comer hoy?" Pues bien, **Sebastian Mazzola**, chef de **Bar Veraz**, una de las propuestas gastronómicas del **Edition Barcelona** (y hay dos más además de *Veraz*, *Cabaret* y *The Roof*), se lo pregunta cada día. Su carta está viva, como los comensales que cada día vienen a satisfacer ese vacío, esa sensación totalmente irrefrenable. ¿Por qué no hacerlo disfrutando de buenas materias primas y de un intenso sabor?

Comenzamos nuestro viaje con la introducción de **Sussie Villarico**, nuestra sommelier. Ella nos cuenta que **Bar Veraz** nace de un concepto, el de compartir. Por eso, los platillos de su carta están pensados en raciones para dos, como mínimo. Y así probar diferentes opciones mientras intercambias opiniones y gustos con tu acompañante. Además, nos trae otra carta diferente con la selección de vinos. Nos cuenta que esa lista es el resultado del trabajo de un equipo de tres personas (con el reconocido sommelier **David Amat** incluido), que han escogido lo mejor de lo mejor entre vinos orgánicos, naturales y biodinámicos. Escogemos blanco, un **Guillemot Michel**. Uno de sus favoritos.

Empezamos a abrir boca con la **Panera Veraz**, una selección de pan preparado de tres formas diferentes, a partir del pan de masa madre de la **Yellow Bakery** del Gótico, ahí al lado. Focaccia, pan de pagès y un buen caraccio (un pan italiano muy fino), van acompañados de tres dips: manteca ahumada, queso fresco y limón preservado y por último, una mezcla de berenjena asada, tomate y albahaca. Una maravilla para los amantes del pan como acompañamiento a todas sus comidas. Pero hay que dejar sitio para el resto.



lamona

Seguimos el festín con la reinterpretación del chef del falafel de toda la vida, con un dip de yogur ahumado, sésamo, riza y tomate seco. Con una masa muy ligera y fácil de comer, se convierten en el entrante perfecto para dejarte con ganas de más. Seguimos con un detalle del chef, unas croquetas que en ese momento están fuera de carta, y que nos saca para que le demos nuestra más sincera opinión. Son de pollo, y se comen envueltas en una hoja de capuchina y el topping, es una buena ración de vinagre en polvo. Una explosión de sabores entre la calidez del pollo asado, el contundente rebozado y la acidez de la capuchina. Le damos un 8.

Continuamos con, para nosotros, la joya de la corona: un boniato asado con vinagreta de avellana, berros frescos y una buena ración de feta que cae por encima. Una auténtica delicia totalmente vegetariana que mezcla sabores dulces con la cremosidad salada del feta. Llegados a este punto, empezamos a llegar a la plenitud. Pero hay más: pasamos de algo tan cálido como lo anterior, a un cordero tonnato (se trata de un plato típico de la región del Piamonte italiano, carne cocida aromatizada con especias, que normalmente se hace con vitello) con kale a dos temperaturas. Un plato tibio en el que la ternura del cordero contrasta y encaja perfectamente con la contundencia del kale, ese superalimento. Y entramos en la recta final con dos platos más: el primero, arroz parece, pasta es. Se trata de un risoni, una pasta que se asemeja al arroz, por lo que le han dado la vuelta y han creado una especie de paella, emplatada también como tal. Una exquisitez con gambas de palamós, eneldo y espárragos, que degustas con aires marítimos. Y para acabar, pasamos del mar a la montaña, con un pollo al horno con nabo daicon (una especie japonesa), y puré de apio. Y a pesar de estar hasta arriba, terminamos el menú con un crumble con helado de yogur y nueces pecanas. El final perfecto para una comilona de altura en la que queda claro que para crear una cocina auténtica, hay que tener hambre de verdad: de dar lo mejor a tu alcance, de crear escuchando a tu propio instinto y de estar dispuesto a compartir y probarlo todo. *T. Antonella Sonza*

lamona



lamonor

