

ESCANDAYO

ELOGIO DEL KILÓMETRO CERO

Combina la sala del restaurante de Barcelona con la gestión de 'su' casa rural en Ripoll. Lo mismo recibe que acoge, sirve y alimenta a base de bien. Eva Arbonés es una discreta gastronoma que pone en valor el producto artesano, el orgullo local y el 'slow food' sobre sus nuevas mesas


BELÉN PARRA

Hay gente que llena los espacios sin pretenderlo. Personas que con su sola presencia reavivan el ambiente y aportan esa luz que arroja más que ilumina. Personas así son necesarias en sala, la –todavía– gran olvidada de la gastronomía. La emprendedora Eva Arbonés sabe de lo que hablo. Al frente ya de dos negocios aparentemente complementarios como son un restaurante urbano y una casa rural, (re)conoce la importancia de estar en los sitios para proyectar la imagen que se desea de los mismos.

Ella es la cara visible de ambos negocios, entre los que ahora reparte su tiempo como quien va detrás de sus sueños sin poner jamás



Eva Arbonés en al bufé de desayuno de Mas el Mir.

Eva Arbonés recoge personalmente de los payeses de su confianza los productos que sirve a diario en desayunos y cenas

el freno. Lo suyo es un irremediable y continuo viaje de ida y vuelta entre Ripoll y Barcelona; entre su particular remanso de paz en las afueras y el Born más *cult*, por cultureta.

Arbonés realiza por fin sus anhelos en el renacido Mas el Mir. Le ha llevado una década encontrarlo, pero cuando lo vio sintió enseguida el flechazo. Es la propiedad que entronca su pasado como diseñadora de interiores con su presente como hostelera. La Casa ciertamente soñada para cocinar también como ella quiere. Eva Arbonés no ha reparado en gastos para adecuarla y vestirla como siempre la había imaginado. Meses de obras la han dejado como nueva, a excepción hecha de la cocina, equipada en origen como la de un restaurante al uso. Hasta ésta llegan los productos de la huerta que Arbonés recoge personalmente de manos de la payesa de su confianza. También el pan y las pastas que elaboran artesanalmente en el pueblo más cercano.

Como los embutidos, las confituras y los yogures. Las setas, ahora que estamos en temporada, son incluso de su cosecha. Con todo ello prepara desayunos –hasta las 13h!– y sirve cenas de tres platos más que correctas. Por lo pronto, sólo para sus huéspedes por aquello de brindar el mejor servicio al que completa la parada con la fonda.

La carta de vinos de la Casa incluye de rarezas ecológicas a consolidadas referencias naturales que han pasado por la cata de la propia Eva, apasionada como es también de las botellas con alma.

Imposible sentirse solo –aunque se llegue solo– en un Mas tan bien armado y escoltado por Trini y Sasha, dos adorables animales de compañía que en ningún caso están como lo que son: perra y gata.

Mas el Mir.
Carretera de Les Lloses, s/n.
Ripoll (Girona). 872 097 922.
Cenas (previa reserva): 28 euros.

EL MUNDO

No hay cocinero más transparente que Nandu Jubany. Va de frente, dice lo que piensa y se muestra en todo momento *tal com raja*. No hay doblez ni ego en su discurso, que ya es decir mucho. En este sentido, su nuevo restaurante de Barcelona no puede ser tampoco más sincero. Aquí todo queda a la vista; todo queda expuesto. Desde el buen hacer de su mano derecha, Maties Coll, durante cada servicio hasta el pase y las tareas de producción del resto del equipo. Muy joven, por cierto.

La sala al completo tiene contacto visual directo con cuanto acontece en la cocina y ése es precisamente uno de los mayores encantos de Pur, cuya propuesta gastronómica se sustenta en el mejor producto. Tanto de la huerta propia y en menor medi-

PUR

JUBANY 'AL DESNUDO'



da de la ajena –el hijo de Santi Santamaria también provisiona fresquísima materia prima–, como especialmente de la lonja y sus proveedores de toda la vida.

Piezas al desnudo visten el espacio y desfilan de la vitrina o despensa a las brasas en un ambiente distendido, donde jamás se oye una palabra por encima de la otra.

Gambas elaboradas lo justo para saborearlas solas y exprimir sus cabezas; deliciosas *espardenyes* sobre panceta y en su jugo; langosta frita; pescado de la Costa Brava que llega apenas aliñado a la mesa (o barra) tras pasar por el Jospes; atún perfectamente macerado junto con aguacate; y los ya célebres riñones de cordero con caviar Beluga donde es una pena que éste

casi no se perciba en el bocado conjunto.

Pur es una exhibición de poderío y un derroche muy en la línea de Nandu Jubany, chef espléndido donde los haya. Impur, que queda justo debajo, es el contrapunto canalla para la copa antes o después de una selección de platos, que en esta otra planta son más *casual*.

El divertimento final no se queda pues en los postres, todos de factura casera. Entre éstos hay que probar su flan prácticamente *brûlée*, sus fresas con nata o la piña braseada con helado de coco.

Pur.
Passatge de la Concepció, 11.
Barcelona. +34 931 70 17 70.
Precio medio: 50 euros.