

Proposta personalitzada

AL YOURS HI TROBAREU UNA CUINA ACADÈMICA EN UN ESPAI INFORMAL

ÒSCAR GÓMEZ

El Yours és un restaurant gastronòmic disfressat d'hamburgueseria gourmet. L'impulsor del projecte és **Juanjo Mestre**, cuiner de formació afrancesada i conversa exuberant. En els darrers mesos s'han redefinit per donar més visibilitat a una carta que vivia eclipsada per la proposta estrella del local: les hamburgueses personalitzades. I és que el tàrtar de vedella, el tronc de xai amb crosta d'herbes, el semicuit gloriós i els arancini de ragoût de bou es mereixen sobradament ser protagonistes. Hi trobareu **tècnica depurada** i presentacions divertides, producte de qualitat amb carn de pare conegut. El menú de migdia el trobareu per 12 euros i... atenció, melòmans: cada primer dimecres de mes la música es fusiona amb la gastronomia en els Sopars de Jazz.

Inspiració francesa

Bones **patates braves** de concepció arolesca: tall cilíndric d'interior buidat que transporta la salsa. Garantia de correcta proporció entre patata i salsa a cada mossegada. Les confiten amb greix d'ànec; calor sobtat al final per daurar-ne la superfície. Van farcides amb un bon allioli suau que malauradament no pica.

El **timbal mallorquí** és una mossegada potent. Pasta de full amb sobrassada, formatge de Maó i pessigada dolça de figa en confitura. Contundència de sabors illencs passats pel forn, tebior cruixent a la boca.

Excepcional **semicuit** elaborat amb fetge gras d'ànecs criats a l'Empordà. Columna de perfecció untuosa servida amb confitura de ceba vermella.

Bon **tàrtar de tonyina**, pelàgic macerat i perfumat amb citronella acompanyat de la dolçor matisada de la macionesa de mango. Superior i espectacular el **tàrtar de vedella** tallat finament amb ganivet i presentat a la manera de l'estricta classicisme



L'equip del restaurant ofereix un tracte amable i proper. FOTOS: FLAMINIA PELAZZI



Podeu personalitzar la carn, el pa i les salses per aconseguir l'hamburguesa perfecta.

francès. Rovell d'ou per mesclar al darrer moment, presència pujada de la mostassa i patates rosses de bastó.

Més cuina francesa gràcies al carré de xai. Costellam sofisticat cuit al punt, cor rosat. Crosta d'herbes mediterrànies sobre la carn, la patata és guarnició treballada fins a la perfecció de la parmentier tofonada. El cap de cuina, **Andrea Bonamici**, elabora diàriament una proposta de pasta fresca que val la pena tastar.

L'hamburguesa perfecta

A les **vuit opcions de carn** (vedella, porc Duroc, xai, poltre, Wagyu, tonyina, salmó, ànec...) cal afegir-hi les **sis de pa** (abellidora focaccia amb herbes provençals, opció de pa per a celíacs) o les **divuit salses** i quatre confitures. Interessants les tres maneres d'incorporar ou al combinat: ferrat, remenat per als qui no els agrada trobar el rovell líquid i escumat per als que cerquen el contrari. Ens decantem per la versió ferrada de cor sucós i puntes cruixents. Suculència fregida que ens sembla imbatible en aquestes circumstàncies. Sis formatges, quatre elements de xarcuteria i set elements vegetals completen la descomunal paleta d'opcions.

Les postres i una mica més

La pastissera Gisela Rovira proposa canvis en les textures i presentacions més tradicionals. La crema perfumada de taronja, per exemple, cobreix la base de gelat de llimona. El **pastís de formatge** es presenta en pot de vidre en textura quasi de crema, cullerades de dolçor làctica.

Aprofitem l'avinentesa i acabem la vetllada amb còctels de bon nivell.

YOURS

LONDRES, 65 (EIXAMPLE ESQUERRE). METRO: HOSPITAL CLÍNIC (L5). TEL.: 936 761 340. HORARI: DILLUNS, DE 13 A 15.30H; DE DIMARTS A DISSABTE, 13 A 16H I DE 20.30 A 23.30H. PREU MITJÀ: 30 EUROS (20 EUROS SI FEM HAMBURGUESA MOLT COMPLERTA I POSTRES). WEB: www.yours.cat

DE BO DE BO

TONI MASSANÉS
Director
Fundació Alícia



Arts i menjar

Torno de Milà. He pogut visitar una petita part de l'Exposició Universal que s'hi celebra fins al 31 d'octubre amb el lema *Alimentar el planeta. Energia per a la vida*. També he anat al pavelló *Les arts i els menjars* que acull la Triennale, institució que produeix mostres i actes relacionats amb l'art contemporani, la moda, el disseny, el cinema, l'arquitectura i la comunicació. Aquesta vegada, el centre proposa un recorregut per les obres i objectes que –prenent com a any de partida el 1851, en què es va celebrar la primera Exposició Universal a Londres– s'han produït en relació amb la transformació o consum de l'alimentació humana; des de receptaris –entre els quals hi ha l'imprescindible *La teca*, d'Ignasi Domènech– fins a cuines senceres, menjadors, bars, coberteries de disseny, electrodomèstics, cartells de guerra, pintures, escultures i qualsevol altre producte dels principals corrents, avantguardes i tendències estètiques. La tria ha estat comissariada pel prestigiós crític i historiador de l'art **Germano Celant**, que, el 1967, va encunyar el terme *Arte Povera* (sempre he pensat que, precisament per basar-se en l'ús de materials quotidians, l'àpat es pot llegir en clau d'aquest corrent artístic). Inevitablement, aquesta mostra m'ha fet pensar en aquella altra, *L'art del menjar*. De la natura morta a Ferran Adrià, que el 2011 va exhibir la Pedrera, molt més interessant per a mi perquè s'esforçava a veure la cuina no només com a tema, sinó també com una disciplina artística absolutament homologable. No art i menjar, sinó art per menjar.