

# Menjar i beure

Coordina  
Ricard Martín  
martin@timeout.cat  
@RicardMartín

## Més enllà de l'hamburguesa

Yours, abans Your Burg, fa un salt enorme que implica ampliar la carta i tenir un rebost propi. Per **Ricard Martín**

El Juanjo Mestres és un xef amb una missió: el cuiner que va inaugurar el mètode de fer hamburgueses per quiniela, ha reconvertit Your Burg en Yours, un restaurant amb totes les de la llei. Obert l'any 2010, als marges del panet ja s'insinuava un senyor cuiner –aquells *nuggets* delicats, aquella crema d'alvocat– amb altes capacitats. “El meu pare va treballar molt perquè jo estudiés a França, a la millor escola de cuina del món –diu–, i abans de tenir un negoci només he treballat en tres estrelles Michelin”. Va fer la mili al Blanc, el Ducasse i el

“**Transparència i bon producte. Venc barat perquè tinc els meus animals**

Robuchon. I just després de sortir a la portada de Time Out, explica, se li va oferir “l'únic productor d'hamburgueses cent per cent naturals d'Espanya, Natrus”, de la Vall d'en Bas. Aquest maníac dels detalls i de picar carn assegura que va trobar en el productor garrotxí “l'*steak haché* ideal, amb les vetes d'infiltració justes i que es desfà a la boca”. Però avui no toca parlar de *burgers*.

Mestres ha cuinat un ambiciós accionariat del restaurant –a parts iguals, explica– que inclou Gerard Piqué, Natrus, Càrniques Noel i Els Amics de les Arts (el primer dimecres de mes faran sopars musicals amb la participació d'algú del quartet). Això li permet oferir un producte



excel·lent a preus assequibles –espatlla de xai de la Vall d'en Bas en un menú de 12 euros!–, tenir una barra de cocteleria on tot just entres et serveixen un coctel de benvinguda gratis i deixar els panets carnis com un apartat més de la carta.

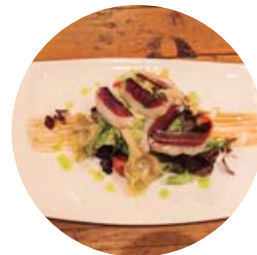
“Transparència i bon producte. Jo em vanto de vendre barat perquè tinc els meus animals”, exclama. A banda de les tapes –amb un foie gras propi extraordinari–, Mestres i el cuiner Andrea Bonamici posen en acció un apartat de plats de resistència que són un poema de proteïna catalanofrancesa:

la presa de porc Duroc amb col llombarda estofada amb taronja –Mestres, com jo, opina que si ens boicotegen amb l'ibèric només caldrà augmentar la producció d'aquest porc excel·lent i desconegut– o un tàrtar de tonyina pescada per son pare si és temporada. Yours fa referència a “incloure, en un futur, la personalització de tot el que li agrada a la gent. *Your Rice, Your Pasta, Your Eggs...*”. Ell en té un parell, d'això darrer.

### Yours

Londres, 65 (Eixample Esq.).  
T. 93 676 13 40. P: 25 € aprox.

## US SORPRENDRAN



### AMANIDA D'ÀNEC

TeHúrica i deliciosa: una amanida amb enciam de fulla de roure –per què has de fer servir mesclums insulsos si tens això?– amb pemil d'ànec del Prat i carxofa confitada amb greix del mateix ànec.



### TÀRTAR DE VEDELLA

Feta amb la millor vedella possible: pastura de la Vall d'en Bas, tallada a ganivet. Recordeu que quan us diguin tàrtar de bou els heu de contestar que és un animal quasi extingit. És vaca vella!



### TRONC DE XAI

Un exemple d'alta educació francesa més km 0: costelles d'un xai que no 'xaieja' –senyal que ha estat ben alimentat–, desossades i servides amb una crosta d'herbes o Parmentier trufada.