

Un japonés en el Port Olímpic

El Teppan Yaki, fórmula exitosa a la sombra del Gran Casino



ANA JIMÉNEZ

El encargado de la sala, Pere Roig Palacio, y los cocineros Jun Utsonomiya, Masishi Machinaga y Jin Zhang

RECOMENDAMOS

EL MENÚ

DEGUSTACIÓN, a medida del apetito de cada comensal, pero no olvide pedir los tacos de "foie"

LAS PLANCHAS

CENTRALES, más animadas y con el espectáculo garantizado de dos cocineros en acción

LA VISITA A LA RULETA DEL GRAN CASINO de Barcelona, al cual se accede por una discreta puerta lateral

UN PASEO POR EL FRENTE DE MAR, hacia la Barceloneta o hacia el espacio del Fòrum. El pez de Gerhy, única edificación de este emblemático arquitecto en la ciudad de Barcelona le servirá de referencia

5 a taula

El Port Olímpic es hoy, después de diez años de su inauguración, un universo de nacionalidades gastronómicas, una suerte de parque temático del ocio de la mesa y del mantel, donde puede degustarse, a veces con suerte y a veces sin, alguna comida exótica asociada a reconocidos lugares del mundo. Restaurantes andaluces, gallegos, tabernas vascas, restaurantes de pescado, de arroces, mexicanos, italianos, con terrazas, sin terrazas. Restaurantes con menú a 15 euros y restaurantes a 100 euros. Todo es posible en una feria artificial de la cocina y del turismo.

Así que, debajo del pez de Gerhy, en el jardín que abre vistas sobre el Gran Casino, ha abierto un japonés especializado en teppan yaki. Discretamente perceptible desde el exterior, este nuevo restaurante ejemplifica más, si cabe, el carácter de mestizaje étnico-culinario de nuestro público. Porque el cliente de este local no es ni japonés ni entran turistas despistados. Cada noche se llena de

gente de aquí. El teppan yaki no es, por si no lo saben, un ancestral método culinario. Bien al contrario, el nacimiento de las planchas de cromo-níquel es tan reciente como la tecnificación de los hornos de convección o de las placas de inducción. La cocción sobre una superficie absolutamente lisa de aceros de alta tecnología permite una transmisión del calor muy repartida y controlada, lo con lo que se evita chamuscar el alimento y cocerlo de forma homogénea.

El Teppan Yaki, nombre de este local, es un restaurante chic y un punto elegante. Cuatro cocinas-barra trabajan simultáneamente, dando capacidad a unos cuarenta comensales que, sentados cómodamente sin apenas humos y olores, disfrutan de la magia del cocinero-cortador-manipulador-presentador.

La propuesta culinaria no es novedosa. En este local preparan lo mismo que en otras planchas de nuestra ciudad y de las demás ciudades del globo. Pero la del Port Olímpic nos resulta más simpática, mejor atendida y con un punto de cocción más vigilado. Se suele empezar con un guiño a la cocina local, unos tacos de "foie" ligeramente asados en la plancha y presentados sobre una tostada de pan. Se continúa con unas almejas abiertas al perfume de saque y cebollino recién cortado. Después viene un festival de corte y despiece de unas más que aceptables gambas. El cuerpo pelado y seccionado hábilmente se sirve primero, después la mitad de las

cabezas aplastadas y crujientes y por fin la otra mitad más cruda y jugosa. Correcto, pero a nuestro gusto la gamba pierde después del tratamiento parte de su encanto. Seguidamente hace acto de presencia la carne. Primero cortada fina, envolviendo unos espárragos, y después en hermosos tacos de ternera salteados con ajos finamente cortados y fritos. Al final, si apetece, se sirven algunos helados y unas excelentes trufas de chocolate.

En sí misma la fórmula tiene una aceptación notable de público. Pero 5 a Taula se pregunta: ¿Tan inamovible es esta cocina que no permite variaciones? ¿Qué sucedería si se integrasen sobre el teppan yaki las mejores setas de la temporada? ¿O la "lluerna" recién pescada de nuestras costas? ¿O los primeros "calçots" de invierno?

Si aceptamos de buen grado las cocinas étnicas, ¿por qué no las enriquecemos con nuestros mejores sabores? ¿Por qué no se mestizan con nuestros más emblemáticos productos?

Mientras tanto, el Teppan Yaki ejerce con rigor académico una buena cocina de plancha japonesa. Diviértase con el espectáculo. ●

5 A TAULA es un colectivo formado por Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Manuel Garaizabal, Miguel Gay y Josep M. Sanclimens

TEPPAN YAKI		13
Marina, 19-21 Telf. 93-225-21-82 Barcelona No cierra Confort 7/7		
PRECIO MEDIO SIN VINOS: 50 €		VALORACIÓN SOBRE 20