

## *Restaurante Banquet: el arroz a la milanese resucita*

Sergi de Meià lo intenta de nuevo en Barcelona, con un establecimiento cercano a la Rambla que quiere ser un bastión en defensa de la cocina catalana

Bullanga: oda al menú<sup>o</sup> del dí-a, la 'galta' y el 'trinxat'

12 platos barceloneses con el sabor má;s auténtico

Arroz a la milanese. / Jordi Cotrina

3

Se lee en minutos

Pau Arenó's

Coordinador del canal Cata Mayor

Especialista en gastronomí-a

Por qué© confiar en El Periódico

21 de junio del 2023. 07:00

0 Comentarios

Antes de ir a un restaurante tengo la costumbre de consultar la carta, si es posible porque muchas web son pozos negros y engullidores. De manera que cuando entré en Banquet, el retorno de Sergi de Meià a Barcelona después de la abrupta salida de hace un año, tenía claros tres platos: los caracoles, el conejo y el arroz a la milanese.

Los dos primeros porque son difíciles de encontrar en la capital, puede que por su escaso glamur cromático respecto de tanta comida 'pokerizada' y, el segundo, por su inexistencia. Solo conozco un lugar donde resiste: Envalira.

En la carta de Banquet aparece como arroz de salchicha, azafrán y queso de leche cruda de oveja: error. Arroz a la milanese: porque así lo identifica también Sergi cuando conversamos.

Banquet

Pintor Fortuny, 5. Barcelona

Tf: 937.155.936

Precio medio (sin vino): 35 e.

En 'Historia de la gastronomía' (1988), Néstor Luján sostiene que llegó con los cocineros italianos en el XIX y que el genio local lo adaptó. En el 'Llibre de la cuina catalana' (1928), Ferran Agulló lo subtitula 'Fórmula catalana' y mezcla jamón (mejor de York), tomate, espalda, rustido de carne, guisante y queso, que gratina. Y concluye: «En cap restaurant de Milà he menjat aquest arròs; només a Catalunya».

La barra y el comedor de Barquet.

/ Jordi Cotrina

¡Por qué el original es mucho más sencillo! En 'La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene' (1891), de Pellegrino Artusi, hay tres versiones: la primera, solo con mantequilla, cebolla, caldo, azafrán y parmesano, un 'risotto'. El de Sergi se parece más a ese, simple, bueno, alguna hortaliza, según la receta de Giuseppe/Josep Rondisconi (1890-1968). Variedad bahía de L'Estany de Pals y el lácteo, de la quesería Tòrrec.

Los restaurantes de Pau Arenó's

Restaurante La Tancada: la paella se planta en el cámping

«Aquí hacemos cocina catalana tradicional, sin artificios», vale, de acuerdo, aunque reprocho la ensalada de burrata con pesto, que él chef justifica por la turistificación del entorno. énfasis en la barcelonidad, con la bomba -con butifarra en el corazón- al frente.

Sergi de Meià, en el interior de Banquet.

/ Jordi Cotrina

Propongo la zarzuela y, para los postres, la sara y el massini, de confusa y poco documentada implantación local. Me sugiere probar el Postre de Música 2.0, «un resumen de todos los postres», que también lleva crema catalana, y es muy bueno.

Los restaurantes de Pau Arenó's

Rincón de Diego: el romesco 'thai' colorea Cambrils

La proximidad también es eso, no solo el ingrediente, sino 'a la manera de'. En el Windsor, David Rodríguez ha plantado un menú a la barcelonesa.

Banquet tiene aires de casa clásica, con una emblemática marquesina con cristales ámbar. Estuvo aquí el Sagarra, el edificio

## Restaurante Banquet: el arroz a la milanese resucita

fue demolido y ha nacido este lugar ambicioso. Sergi cita como persona imprescindible a Xavier Torrents, de Innova Projectes. El conejo con chocolate.

/ Jordi Cotrina

«Hemos ajustado los precios para que venga el cliente del país», explica el chef. En la cocina lo acompañan Pau Olivés, con años a su lado, y Àlex Clotas, hasta hace poco en Casa Guinart, con un reseñable 'pté en croûte'. Aquí también tienen ese rectángulo, pero según la receta de Sergi, con pato. Serán Pau y Àlex quienes defenderán, día a día el fuerte, junto a Itatiane Leal, al frente del servicio.

La entrada de Banquet.

/ Jordi Cotrina

Los caracoles, del Bages, están bien cocinados, con abundante pimienta y, para mojar, 'allioli' -'semper fidelis'- y tomate escalivado.

Catalunya es arroz y Catalunya es pasta, así que hay estómago para los fideos a la cazuela, con costilla. Al lado, un recipiente con queso. «Para que el que quiera, lo añada. Mi bisabuelo era tratante de vacas y en casa siempre hemos añadido queso a la pasta». Una curiosidad familiar trasladada a lo público: y, sí, funciona.

Termino con el conejo, y una copa de Siuralta Rouge 2020, y es la empurdanesa, con chocolate, ese atrevimiento que da personalidad.

Noticias relacionadas

Esta es la lista de los 100 mejores restaurantes del mundo de 2023

Disfrutar, mejor restaurante de Europa y segundo del mundo

Con el mamífero saltarín recupera la figura de Ramon Cabau y el restaurante Agut d' Ayinyó y 'La teca' (1924) de Ignasi Domènech.

Dice Sergi una frase: al final, lo exótico será lo nuestro. Y es verdad. Qué raro es lo cotidiano.

El equipo

Pau Olivés, Àlex Clotas, Itatiane Leal, Judit Pizarro, Claudia Gómez, Susana Vallejo, Yuri Freitas, Anna Llop, Juan Gabriel Marcelo, Cinthya del Rocío, Janeth Rodríguez, Àstrid Ricardo, Sara Moreno, Rey Dayrit, Míriam Montaña, Antonio Tong, Kang Lin y Luis Ochoa.

¿Ya eres usuario registrado? Inicia sesión

Este es un contenido especial para la comunidad de lectores de El Periódico.

Para disfrutar de estos contenidos gratis debes navegar registrado.

Regístrate gratis



*Restaurante Banquet: el arroz a la milanesa resucita*



*Restaurante Banquet: el arroz a la milanese resucita*

