



Paula Ferrer

## La Bodega 1900 y la herencia de Adrià

C / Tamarit, 74  
[www.es.bcn50.org](http://www.es.bcn50.org)  
93—355-26-59

Afortunadamente, la herencia de El Bulli se está repartiendo generosamente. Al margen de los establecimientos dirigidos por las decenas de cocineros que pasaron como becarios por los fogones de aquel restaurante mítico y de la actividad científico-divulgadora de Ferran Adrià, su hermano **Albert no para de abrir nuevos negocios**.

Este verano **hará un año que puso en marcha la Bodega 1900**, en la que también son socios los Iglesias, de Rías de Galicia. Es un local muy próximo al Tickets, al 41° Experience, al Pakta y a la marisquería, todos en la zona del Paral·lel cercana a la Fira de Barcelona. Están creando un auténtico clúster de la restauración en la ciudad.



El vermut

En el caso de Bodega 1900 se trata de **una oferta en torno al mundo del vermut** según el imaginario catalán y que tiene que ver sobre todo con la conserva y los encurtidos. Adrià y sus socios, lógicamente, lo enriquecen.

El añadido más importante que aportan a esa fórmula magistral del aperitivo clásico -- magnificado sin duda por el recuerdo del tiempo pasado-- son **algunas de las creaciones genuinas que nacieron en cala Montjoi**. Me refiero a las aceitunas esferificadas con sabor de anchoa y las gordales con toque de piparra, o las algas crujientes. Pero por encima de todo **el vínculo más directo entre El Bulli y Bodega 1900 es el servicio, el deseo de agradar y de que los clientes estén cómodos**.

Y lo consiguen. Es cierto que hay rotación de mesas y que es caro, pero en algún momento de la comida, aun estando el local lleno, te da la impresión de que hay más camareros que comensales. Como ocurría en Roses. Además, **son gente amable y eficaz**. Se nota que detrás hay un casting exigente.

### **Un viejo local**

El restaurante, efectivamente, **recupera lo que fue una antigua bodega** y mantiene parte de su estructura. De esa forma, en la entrada hay unas pocas mesas y una zona de mármol donde se preparan los platos fríos, que es el grueso de la oferta. La segunda sala, con más mesas, es de techo bajo con algunas columnas antiguas aguantando el altílo, una pequeña barra y, al fondo, la cocina. Hay bastantes turistas bien guiados, parejas y grupos. **No es un lugar para hacer tratos**, a no ser que sepas que tu invitado es una persona con interés por la cosa culinaria.

**La carta no es amplia**. Latas, salazón, ahumados y escabeches. Jamón Joselito y sus derivados. Quesos (3). Preparados de cocina: empanadillas, croquetas, picantón, filete Nebraska y un par de posibilidades de brasa. Y postres (5). Además, en una pizarra aparecen los platos del día, la mayor parte de ellos también son de cocina.

### **¡Qué cañas!**

**La cerveza Damm** estaba tan rica y entera (sin pasteurizar) que el día que fui a tomar estas notas no bebí otra cosa durante la comida. Empecé con unas *chips* y me propusieron bautizarlas con su salsa vermutera, una invitación que tuve que declinar porque mi estómago ya no soporta ese mejunje sobre las patatas como cuando de pequeña lo tomaba en el estanco Espinalé.

Junto a los 10 magníficos berberechos (10) --servidos en su propio jugo, sin salsa--, tomé las algas crujientes. Y, a continuación, mojama tierna que ellos mismos habían adobado acompañada de unas almendras --algo escasas, por cierto--; y una ensalada de tomate mondo y lirondo, con aceite y sal únicamente, duro, pero dulcísimo. Lo que equivaldría al segundo plato fue, para empezar, una tapa de presa ibérica con coca de cristal con tomate y aceite. Después, un chanquete que figuraba en la pizarra y que resultó especialmente bueno; lo sirvieron rebozado en una harina mezclada con perejil y algas triturados, y su envoltorio descansaba sobre una cama de sal. No recuerdo haber comido un chanquete mejor.

### **El mollete**

Y, finalmente, **el famoso mollete de calamares**. Una especie de homenaje al bocata calamares madrileño, pero sin nada que ver. El panecillo tiene la misma textura que la minihamburguesa de Dani García que se sirve en el Cañota de los Iglesias. También lleva un chile picante y un poco de kimchi coreano. Tuve que pedir otro de lo bueno que estaba.

**Acabé con un café Lavazza, estupendamente trabajado**. *Unristretto* que te invitaba a repetir. **Pagué 52 euros**, lo que me parece caro, pero quizá me equivoque. ¿Cuánto vale el producto de primer nivel y el servicio impecable?