

## Disfrutar de mantel

## DESCUBRIENDO FOGONES

## Un estilo muy personal



## GELONCH

Baixén, 66

Barcelona

Tel. 93.265.82.08

De 13.30 a 15.30h.

y de 21.00 a 23.30h.

Cena domingo y lunes

www.gelonch.es

“Quien prueba, repite”, dice Robert Gelonch. Después de su paso por los fogones de Speakeasy, el joven chef dirige su propio restaurante en el Eixample. De reducidas dimensiones, Gelonch es un establecimiento íntimo, elegante y acogedor. Con un buen bagaje a sus espaldas, Robert ofrece una cocina “técnicamente bien hecha”, basada en “el producto, la técnica y saber combinar bien todos los elementos”, afirma. El cocinero rechaza copiar lo que hacen otros colegas, confía en sus conocimientos y apuesta por sus propias creaciones. “Siempre digo que mi cocina es sencilla, pero también muy efectiva, especial y diferente. La gracia está en hacer dos o tres cosas pero bien pensadas y, sobre todo, bien hechas”. En Gelonch “todos los platos se hacen al momento”, asegura.

Robert aplica la técnica para “jugar” con la cocina clásica y la moderna. “Hago lo que me gusta”, confiesa. La carta está muy contrastada desde el aperitivo a los postres. En ella destaca una gran combinación, la ensalada de mar y montaña (vieira, langostino crujiente y terrina de pies de cerdo con pistachos). Otro plato fuerte es el atún en tempura con risotto de espárragos y alcachofas y caldo de acelgas. El restau-



►► Robert Gelonch muestra una de sus creaciones culinarias.

te también propone dos menús: el Gelonch (un primero, un segundo y un postre), y el Ejecutivo (dos tapas, un entrante, un primero, un segundo y un postre), aunque la joya de la casa es la degustación: un pica-pica compuesto por seis tapas, un segundo a elegir y un postre. La bodega, con un centenar de referencias, y el pan especialmen-

te elaborado para Gelonch completan una atractiva propuesta.

El chef proclama que su estilo aporta “un poco de investigación y simpatía” al comensal, anhela que el público “identifique” su cocina, pero sobre todo, promete que en Gelonch “se come muy bien”.

GORKA EGUIZÁBAL

Cita con el chef | La propuesta