



RESTAURANTE GELONCH

UNA GRATA NOVEDAD DE AUTOR

Texto: S. Lloret/Fotos: Alejandra Ribas

Moderno, colorista e intimista, el restaurante Gelonch abrió hace apenas unas semanas en la calle Bailén, en pleno ensanche barcelonés. Con capacidad para 30 personas, este pequeño espacio gastronómico dividido en dos acogedoras plantas es la apuesta personal de su joven chef: Robert Gelonch, quien ha dejado atrás su etapa de seis años al frente de los fogones del secretísimo y demandado Speak-easy para emprender esta aventura en solitario.

Con su original entrada protagonizada por el vidrio de coloreados círculos y cuadrados, Gelonch debuta con una cuidada puesta en escena, que incluye detalles como la mantelería de lino y la elegante vajilla. Su atractiva estética visual va en consonancia con su reflexiva, elaborada y muy personal cocina basada en el producto bien ejecutado. El paso de Robert por templos culinarios como el Bulli o el Gaig se deja sentir en la técnica y en la utilización de



nuevas tecnologías, pero Gelonch tiene ante todo el sello de la casa. Impregnado por la particular visión de su artífice, este restaurante, que ofrece la posibilidad de reservar para grupos en la parte superior, no deja nada a la improvisación. El trabajo en cocina es esencial, todo se hace allí –como afirma contundente Robert– y el reducido tamaño de la sala permite la

presentación de una minuciosa carta de correctas raciones.

Acompañada de una sosegada atmósfera y relajante música, la propuesta de Gelonch incluye platos como las *Vieiras asadas con tocino y verduras al Idiazabal*, el *Cochinillo ibérico con calabaza y mandarina* o las *Manitas de pies de cerdo deshuesadas con tubérculos*. Los



postres también recorren el universo creativo de Robert con tentaciones como la *Savarin de chocolate sin harina con espuma de mascarpone y granizado de melocotón*.

La bodega de vinos a la vista incluye alrededor de 90 referencias tanto españolas como procedentes de Francia, Italia, Portugal o Australia. Este restaurante también cuenta con una gama de oloresos, whiskies de malta, cavas y champagnes para complementar la delicada degustación.

Gelonch es, en definitiva, el reflejo de su chef y de su equipo. Robert quería independizarse y tenía muy clara la idea de su negocio, de allí que rechazara interesantes propuestas en otros restaurantes y hoteles. Su ímpetu y las ganas de hacerlo bien, junto con unos precios muy ajustados y la impecable presentación, hacen de Gelonch un pequeño reducto barcelonés dispuesto a seducir para dejarse descubrir. 14

BAILÉN, 56-08009 BARCELONA | TEL.: 932 658 298 | ROBERT2004@TELEFONICA.NET | PROPIETARIOS: M^a TERESA BARCENILLA, ROBERT Y EMILIO GELONCH | JEFE DE COCINA: ROBERT GELONCH | HORARIO: 13:30-15:30 Y 21:00-23:30 | CIERRE: DOMINGO Y LUNES | VACACIONES: ÚLTIMAS 3 SEMANAS DE AGOSTO Y 1 SEMANA EN ENERO | PARKING PROPIO: NO | MENÚ EJECUTIVO: 19,90 € (MARTES A VIERNES) | MENÚ DEGUSTACIÓN: 42,50 € | PRECIO MEDIO (SIN VINO): 36 €