

## RESTAURANTES



Tapas de autor combinadas con un vino que recomienda la casa.

GUILLERMO PÉREZ

# La tapa en su máxima expresión

Platillos originales, de autor y las clásicas tapas de siempre

## ■ SURENY

**Dirección:** Plaça de la Revolució, 17  
**Teléfono:** 93 213 75 56  
**Horario:** de martes a jueves y domingos de 20.30 a 00.00 h. Viernes y sábado de 20.30 a 1.00 h.  
**Especialidad:** tapas de autor  
**Precio mínimo:** Precio medio: 30 euros  
**Menú mediodía:** 15 euros  
**Zona:** Gràcia (L3)

## Marta Parera

Locales para tapear hay muchos, pero pocos pueden presumir de la creatividad de Sureny, un clásico en el barrio de Gràcia. El secreto no es otro que el toque personal que aporta el chef, Oscar Roige, a los platos de tapas, que corresponden siempre a medias raciones.

Oscar, sin ser cocinero de profesión, ni poseer experiencia en otros locales; crea, inventa y revoluciona el mundo de la tapa con una perfecta combinación de sabores que no deja a nadie indiferente. Y es que la mezcla explosiva de atún marinado a la salsa de soja y mostaza dulce es sólo una muestra de lo que podemos encontrar en Sureny.

Además, estamos de suerte porque el local acaba de renovar



## El Detalle

Interesante menú degustación para probar todos los platillos.

## No dejes de probar

Sus tapas de autor con la recomendación de vinos adecuados a cada ingrediente.

su carta con la introducción de 14 platillos. Setas orientales marinadas, microvegetales y cremoso de pipas, cremoso de foie, pedro ximénez, mango fresco, sorbete, terrina de pulpo con morcilla y cremoso de patata, componen la

nueva y refrescante carta. No probarla sería un pecado.

Ya sea por sus tapas, por su diseño informal y casero o por la amabilidad de Oscar, el local ha ido ganando adeptos en varios años y ya tiene una clientela fiel que sabe que en Sureny se come bien a precios asequibles.

## CON ESTILO

Lejos de fríos diseños vanguardistas, que caracterizan algunos locales actuales, aquí la decoración es bien sencilla porque no es uno de los aspectos que los dueños consideran importante. Lo primordial es saber transmitir las ganas y la ilusión con la que suelen trabajar, y lo consiguen.

## COPAS

## ■ DRY MARTINI

**Dirección:** C/Provença, 171  
**Horario:** mié. y jue. de 23 a 2:30 h. vie. y sáb. hasta las 4:30-5:00 h.  
**Municipio:** Barcelona  
**Zona:** Diagonal (L3, L5), Hospital Clínic (L5)



## Una de clásicos

El templo de la coctelería

## M. P.

Dry Martini es uno de esos pocos locales que sobreviven al paso de los años, y con éxito. Regentado por el cocktailman, Javier de las Muelas, que ha sabido llevar la coctelería a lo más alto, comparándolo al Ferran Adrià de los cócteles. Ha investigado e introducido nuevos elementos que dan como resultado los cócteles de la nueva era. No en vano, ha sido nombrado mejor barman del año por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Barcelona junto con el Instituto Catalán de la Cocina, el Club del Barman de Catalunya y otras asociaciones.

El local, formal y casi siempre lleno, sabe innovar y presenta propuestas cada temporada. Por ejemplo, recientemente, de las

Muelas ha creado 5 combinados muy especiales, los "Christmas Cocktails": Santa Claus Martini, Christmas Bubbles, Pasión Turrón Frappé, Silver Ice y Golden & Tonic.

Un producto único elaborado especialmente por el equipo del emblemático Dry Martini con los mejores ingredientes y para todo el año. Cinco "Christmas Cocktails" con diferentes colores y sabores, y un toque de imaginación muy cool. También han introducido las medias raciones de la barra del Dry Martini. Es decir, que ahora puedes también degustar jamón, mejillones, vieiras y hasta solomillo. Pero, ante todo, pide que te preparen uno de los maravillosos cócteles que están acostumbrados a hacer.



El Ferran Adrià de los cócteles.

G. P.

## VINO RECOMENDADO DE LA SEMANA:

RIGAU ROS Crianza 2003

webares.com



A veces la memoria nos sorprende con regalos inesperados. Quizá es por su potente fragancia o tal vez por el espeso color granate, pero lo cierto es que este Rigau Ros evoca recuerdos de merienda, de aquella rebana de pan con vino y azúcar que tanto disfrutaba de pequeño. Tres tipos distintos de uva, armonizados por un año en barrica de roble han elaborado un vino muy aro-

mático, con buen equilibrio entre la madera y las notas de fruta madura.

Sorbo tras sorbo, las sensaciones que aporta en boca alegran la comida, pero si con esto no basta, su ajustada relación calidad-precio lo convierte en una opción aún más recomendable.

## Aromas frutales

D.O Empordà-Costa Brava  
 Tipo: Tinto con crianza 12,5 %  
 Variedades: Cab. Sauvignon, Garnacha, Cariñena  
 Precio aprox: 4,90  
 Productor: Olivada, S.A.