

# COCINA'S

para abrir boca

[ DIREKTE BOQUERIA ]



## Mini espacio, mini barra, gran cocina

Arnau Muñío se ha armado con una parrilla japonesa para dar placer a ocho afortunados comensales



**Pau Arenós**  
parenos@elperiodico.com



# A

rnau Muñío es un cocinero *viejover*: nacido en 1982, fue jefe de cocina de Comerç 24, La Barra de Abellan y ha trabajado con Albert Adrià en El Barri. Tiene más experiencia en los fuegos que un bonzo y solo ahora ha decidido ser su propio jefe. Podría haber encontrado inversores y dejarse los doblones en un establecimiento florido, pero ha preferido la intimidad de la barra.

Direkte Boqueria es un restaurante diminuto, tal vez el más pequeño de Barcelona: 14 metros cuadrados. Solo

ocho comensales y dos cocineros (a la espera de abrir la terraza, con la que podrán multiplicar la oferta). Barras que valen la pena para pocos culos: en Sato i Tanaka, 16 asientos; en Coure, 10; en Gresca, 6. Hay más, por supuesto. Barcelona está embarrada.

Atención a la *k*, que Arnau señala en varios productos de la *karta*. La *k* como actitud. Escribí por primera sobre #cocinaurbana en el 2012 para referirme al restaurante Kilo y es pertinente recuperar aquello: planteamientos tomados de muchos sitios pasados por la visión/experiencia del ejecutor. «Japón, China y raíces catalanas», concentra Arnau.

Buena cocina de taburete en la Bo-

queria (Quim, Pinotxo, Kiosko Universal), pero la de esta miniatura es casi de escabel: barra baja, con los ofician-tes a un palmo actuando en *direkto* (en los porches del mercado).

Se mueven bien Arnau y Shu, canadiense de origen chino, en el reducido espacio, con la *robata*, la parrilla japonesa, a su espalda. El humo, sedoso y bien aplicado. En las estanterías, los platos cerámicos de Carme Balada.

Para los vinos, Arnau ha contado con la asesoría de Antonio Lopo, exsumiller de Comerç 24, que almacena las botellas en su casa porque no caben en el recinto. Pruebo la mencia Val da Lenda (bien) y el pedro ximénez Alvear 3 Mi-


**Direkte Boqueria**

Cabres, 13  
Barcelona

T: 93.114.69.39

**Precio medio**

(sin bebida)

35-40 €

**Menú degustación**

35 €

JORDI COTRINA

radas (muy curioso), ambos del 2016.

Coles encurtidas, una forma estimulante de comer verduras. Escarola, piparras, cebolla y láminas de morro y oreja, lejos de la incompetente textura chiclosa: «El origen está en la Bodega Donostiarra». Frescura y acidez con las entradas, que siguen con el pulpo escaldado con pepino. Me rechinan los dientes de placer.

Ostra envuelta en papada con picante (mejor una lámina más gruesa). Consoomé, huevo de pollita y cresta de gallo cortada: «Comienza en el Mediterráneo y acaba en China». Reconfortante, y para recuperar en otoño. Anguila a la brasa y berenjena escalivada: lutos que combinan bien. Arnau admite que se contiene con la sal, lo que es bueno para la salud, aunque menos para el sabor.

Mis tres favoritos son: la carrillera de ternera con salsa de cacahuete, *hoisin* y sake; la coca con panceta ibérica, sardina

## ‘PEU, GALTA I GIRELLA’ DE CORDERO DE RAZA XISQUETA. ¡EL PLATO MÁS EXÓTICO ES EL LOCAL!



### A RESGUARDO DEL TUMULTO

Arnau Muñío, bajo los pórticos de la Boqueria, con la entrada del restaurante detrás. En la otra foto, la coca de panceta ibérica, sardina ahumada y uva.

LO+

La gran calidad de la propuesta gastronómica en un espacio micro.

LO-

El exceso de humo en el pastel de queso y la prudencia con la sal en algún producto.

ahumada y uva y, ¡bomba!, *peu, galta y girella* (embutido de Cal Tomàs) de cordero de raza xisqueta. Aunque nacido en Cerdanyola, los orígenes familiares de Arnau están en el Pallars y los honra con este guiso. ¡El plato más exótico es el local! Veamos si dando la vuelta al discurso convertimos lo nuestro en extraño y, por tanto, en apetecible.

Bajo de la barra con el mango con yogur, sal de gusanos y mezcal (hip) y con el pastel de queso ahumado y cubierto con té matcha: se le ha ido la mano con la fumarola. Será un gran postre.

El placer de ver cocinar a Arnau, el buen humor, las *características* de la propuesta, la singularidad del espacio. Ocho plazas. La exclusividad es eso. —

# GUINES

per fer boca

[ DIREKTE BOQUERIA ]



## Espai mini, barra mini, gran cuina

Arnau Muñío s'ha armat amb una graella japonesa per donar plaer a vuit afortunats comensals



**Pau Arenós**  
parenos@elperiodico.com



# A

rnau Muñío és un cuiner *velljove*: nascut el 1982, va ser cap de cuina de Comerç 24, La Barra d'Abellan i ha treballat amb Albert Adrià a El Barri. Té més experiència en el foc que un bonze i ara sol ha decidit ser el seu propi cap. Podria haver trobat inversors i deixar-se els doblons en un establiment florit, però ha preferit la intimitat de la barra.

Direkte Boqueria és un restaurant diminut, potser el més petit de Barcelona: 14 metres quadrats. Només vuit comensals i dos cuiners (a l'espera d'obrir la

terrassa, amb la qual podran multiplicar l'oferta). Barres que valen la pena per a pocs culs: a Sato i Tanaka, 16 seients; a Coure, 10; a Gresca, 6. N'hi ha més, és clar. Barcelona està enfangada.

Atenció a la *k*, que l'Arnau assenyala en diversos productes de la *karta*. La *k* com a actitud. Vaig escriure per primera sobre #kocinaurbana el 2012 per referir-me al restaurant Kilo i és pertinent recuperar-ho: plantejaments presos de molts llocs passats per la visió/experiència de l'executor. «El Japó, la Xina i arrels catalanes», concentra l'Arnau.

Bona cuina de tamboret a la Boqueria (Quim, Pinotxo, Kiosko Universal), però la d'aquesta miniatura és gairebé

d'escambell: barra baixa, amb els oficients a un pam actuant en *direkte* (als porxos del mercat).

Es mouen bé l'Arnau i la Shu, canadenc d'origen xinès, al reduït espai, amb la *robata*, la graella japonesa, a l'esquena. El fum, sedós i ben aplicat. A les prestatgeries, els plats ceràmics de Carme Balada.

Per als vins, l'Arnau ha comptat amb l'assessoria d'Antonio Lopo, exsommelier de Comerç 24, que emmagatzema les ampolles a casa seva perquè no hi caben al recinte. Tasto la menció Val da Lenda (bé) i el pedro ximénez Alvar 3 Miradas (molt curiós), tots dos del 2016.


**Direkte Boqueria**

Cabres, 13  
Barcelona  
T.: 93.114.69.39

**Preu mitjà  
(sense beguda)**  
35-40 €

**Menú degustació**  
35 €

JORDI COTRINA

Cols envinagrades, una forma estimulant de menjar verdures. Escarola, *piparras*, ceba i làmines de morro i orella, lluny de la incompetent textura xicletosa: «L'origen està a la Bodega Donostiarra». Frescor i acidesa amb les entrades, que segueixen amb el pop escaldat amb cogombre. Em grinyolen les dents de plaer.

Ostra embolicada amb papada amb picant (millor una làmina més gruixuda). Consomé, ou de polla i cresta de gall tallada: «Comença al Mediterrani i acaba a la Xina». Reconfortant, i per recuperar a la tardor. Anguila a la brasa i albergínia escalivada: dols que combinen bé. L'Arnau admet que es conté amb la sal, i això és bo per a la salut, però menys per al sabor.

Els meus tres preferits són: la galta de vedella amb salsa de cacauet, *hoisin* i *sake*; la coca amb cansalada ibèrica, sardina

## PEU, GALTA I GIRELLA DE BE DE RAÇA XISQUETA. ¡EL PLAT MÉS EXÒTIC ÉS EL LOCAL!


**A RESGUARD DEL TUMULT**

Arnau Muñio, sota els pòrtics de la Boqueria, amb l'entrada del restaurant al darrere. A l'altra foto, la coca de cansalada ibèrica, sardina fumada i raïm.

EL+

La gran qualitat de la proposta gastronòmica en un espai micro.

EL-

L'excés de fum al pastís de formatge i la prudència amb la sal en algun producte.

fumada i raïm i, ¡bomba!, peu, galta i girella (embotit de Cal Tomàs) de be de raça xisqueta. Tot i que va néixer a Cerdanyola, els orígens familiars de l'Arnau són al Pallars i els honra amb aquest guisat. ¡El plat més exòtic és el local! Aviam si capgirant el discurs, convertim això nostre en estrany i, per tant, en apetible.

Sota de la barra amb el mango amb iogurt, sal de cucs i mesclat (hip) i amb el pastís de formatge fumat i cobert amb te *matcha*: se n'hi ha anat la mà amb la fumarola. Seran unes gran postres.

El plaer de veure cuinar l'Arnau, el bon humor, les *característiques* de la proposta, la singularitat de l'espai. Vuit places. L'exclusivitat és això. —