

Direkte Boqueria: mini espacio, mini barra, gran cocina

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



Arnau Muñio, bajo los pórticos de la Boqueria, con la entrada del restaurante detrás. JORDI COTRINA
MARTES, 17 DE ABRIL DEL 2018 10:00CEST



Pau Arenós@PauArenos

Arnau Muñio es un cocinero 'viejoen': 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 **#kocinaurbana** 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 Boqueria (**Quim**, Pinotxo, Kiosko Universal), pero la de esta miniatura es casi de escabel: barra baja, con los oficiantes 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 mencía Val da Lenda (bien) y el pedro ximénez Alvear 3 Miradas (muy curioso), ambos del 2016.

Direkte Boqueria

Cabres, 13. Barcelona

T: 93.114.69.39

Precio medio (sin bebida): 35-40 €

Menú degustación: 35 €

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). Consomé, 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.

La coca de panceta y sardina ahumada de Direkte Boqueria. JORDI COTRINA

Mis tres favoritos son: la carrillera de ternera con salsa de cacahuete, 'hoisin' y sake; la coca con panceta ibérica, sardina 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 'karacterísticas' de la propuesta, la singularidad del espacio. Ocho plazas. **La exclusividad es eso.**