

CATALUÑA GASTRONOMÍA

Ángela LARA - Barcelona

El restaurante Manairó y toda su atmósfera no se entienden sin la creatividad, donde reside su esencia. Es precisamente ésta la que lo convierte en un establecimiento único. Desde sus productos y herramientas singulares, hasta la elaboración y concepción de los platos hacen de este restaurante un lugar con personalidad propia.

En este sentido, su chef y propietario Jordi Herrera recuerda que «en Manairó servimos las cocochas del calamar, la piel del rape o las galeras ahumadas y, por ejemplo, usamos una plancha con pinchos para preparar una carne con tomillo y para elaborar las cigalas recurrimos a una máquina que me inventé para meter dentro del producto el vapor de agua y cocerlo sin que pierda sabor. Otro ejemplo de mis herramientas especiales es una olla que da vueltas a altísimas revoluciones para que de esta manera la carne no pierda su propio jugo». «Estoy constantemente probando platos en mi paladar psicológico para ver si existe alguna técnica para hacerlos y si ya existe, ese plato ya no me interesa», asegura Herrera, quien apunta que «el cliente viene cada vez más a buscar cosas nue-

EL RESTAURANTE SIEMPRE USA PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD EN SU OFERTA CULINARIA

vas y que le sorprendan».

«Damos por supuesto que nuestras elaboraciones están muy buenas, pero la idea es ir más allá», revela Herrera, quien señala que, en cualquier caso, su base es «siempre la cocina mediterránea, porque la cocina es siempre de donde viene el cocinero». En cuanto al producto, el chef destaca que sólo usa «producto de primera calidad», aunque matiza que «tan noble es una buena sardina como un buen caviar». Y precisamente por esa calidad de la materia prima, Herrera no mezcla más de dos o tres productos en un mismo plato para evitar ocultar sabores.

En este contexto, el Manairó oferta sus platos a través de tres fórmulas. Por un lado, una carta reducida formada por ocho platos de última creación, y por otro, dos menús degustación. Un de ellos, el que se conoce como '2003-2015', es un «viaje por la historia del restaurante», un menú que varía por temporadas y que lo configuran platos que en algún



Creatividad llevada a la máxima expresión

El restaurante Manairó es un establecimiento singular gracias a la capacidad creativa de Jordi Herrera



La creatividad en el restaurante no se limita a su cocina sino que también se extiende hasta su servicio, con una decoración llamativa. En breve se cambiará su suelo de madera por uno de hierro



momento formaron parte de la oferta del restaurante y tuvieron mucho éxito. El otro menú, el bautizado como «2016», es una recopilación de platos del último año. Y tal y como señala el chef, «normalmente el comensal suele pedir alguno de los menús degustación ya que así tiene la opción de probar más cosas».

Pero la singularidad de los platos que se sirven en el restaurante Manairó va más allá del propio producto y su elaboración. Y es que la creatividad de Herrera abarca hasta el servicio. Una piedra con alambres y una red en forma de cono en su extremo para servir el bocata de sobrasada con queso o media rama como soporte de un tendadero en miniatura para presentar el bonito ahumado son algunas de las genialidades de Jordi Herrera, que singularizan y personalizan su establecimiento, como sus particulares elementos de decoración del espacio. Especialmente llamativa es la iluminación de las mesas, que permanecen en la penumbra hasta que llega el comensal. Es entonces cuando el personal del restaurante coge una de las jaulas para pájaros colgadas en la pared de la entrada, con una

navaja en su interior evocando un tucán, para colocar en su parte de abajo un foco imantado y acompañar al comensal a su mesa, donde el jefe de sala cuelga de una cadena suspendida en el techo la original lámpara que enfoca directamente la mesa.

Destacan también por su singularidad los cuadros que decoran sus paredes, elaborados con café y azúcar, las lámparas de metal que simulan ramas o una mesa con sobre de pizarra en la que almacenar de forma ordenada las copas de cristal en el extremo de unas falsas ramas de acero. «No es posible encontrar un restaurante como éste», asegura el chef, quien argumenta su afirmación al señalar que «hay que dejar tu propia huella». Y en este sentido, en breve Herrera tiene previsto sustituir el actual suelo por una de hierro, algo muy poco frecuente.

RESTAURANTE MANAIRÓ

Dirección: c/ Diputación, 424
Teléfono: 93231 00 57
Horarios: todos los días de 13.30 a 16 horas y de 20.30 a 23 horas, excepto domingos

Guillem Sans