

# Un menú descomunal con los mejores platos y vinos del país que inunda Barcelona

Jordi Tubella • original

Comer en un **hotel de cinco en estrellas** en Barcelona es más fácil que nunca. Este viernes 2 de febrero arranca la primera edición del **festival Hotel Wine Fest**, con la clara proyección de atraer a un público local poco acostumbrado a estos sitios. **Romper esquemas y estereotipos** y demostrar que en espacios de gran lujo como estos se puede comer muy bien, se puede vivir allí una gran velada y se puede experimentar sin que supongo un porrazo considerable para los bolsillos. De hecho, **el precio es vergonzosamente bajo**. Difícil de creer, pero una realidad, que para un público reticente a ir a estos espacios, se deje caer y se maraville con un **menú degustación espectacular**, delicioso y de calidad, con una propuesta de **maridaje para cada plato** y por solamente **50 €**.

## Hotel El Palace Barcelona: que hablen las imágenes

Una imagen vale más que mil palabras. Creo que, por primera vez a la historia, podría no continuar esta reseña con palabras bonitas ni frases despampanantes, y **dejar que las fotografías hablen para|por ellas mismas**. De verdad, con la mano en el corazón|coro os aseguro que la experiencia vivida en el **Hotel El Palace Barcelona** es mágica, aurífica, magistral, bestial, excelsa, salvaje... ¿Continúo?

  
Hotel Palace, menú degustación y maridaje / Foto: Carlos Baglietto

En la imagen de portada, la que acompaña la noticia, encontraréis un **canelón de mejilla ibérica, patata cremosa, menestra de trompetas y manecillas|manivelas|tiradoras**. Un plato maridado con un **Gran Reserva Brut Nature 2016**, Maria Rigol Ordi. Este, de hecho, fue el último plato a probar de un **menú de seis platos y postres** (con maridaje) por|para solo una cincuentena de euros (del 2 al 7 de febrero).

  
Hotel Palace, menú degustación y maridaje / Foto: Carlos Baglietto

Pero empezamos por el principio. Para abrir boca (bien, con la belleza que transpira el hall de El Palace ya quedas boquiabierto), un sencillo y buenísimo pan de campesino ecológico con mantequilla fumada, una **croqueta cremosa de sepia** y un **tártaro de vaca madurada cortado en cuchillo, yema de huevo cuidada** y pan de brioche. Un tridente gastronómico de lujo que, no olvidamos, representa los entrantes del menú degustación diseñado por el **chef Jesús Caballero**.

  
Hotel Palace, menú degustación y maridaje / Foto: Carlos Baglietto

Para hacer una limpieza de sabores y texturas extravagantes y excelentes, se nos

presenta encima de la mesa|tabla una **ensalada de remolacha, yogur, pistachos y limón confitado** para que nos explote la cabeza|cabo|jefe. Y es que es el plato que puede despertar más animadversión para la mayoría de gente, pero aunque no lo parezca, es el plato que enlaza los entreactos, junta las líneas y combina los gustos|sabores del menú. La guinda del pastel que con uno **Cristina Gran Reserva, Mastinell** acompaña la sublevación de las remolachas.

  
**Hotel Palace, menú degustación y maridaje / Foto: Carlos Baglietto**

Como si se tratara del fenomenal dúo gastronómico de **Eric Buendia y Aritz Ribalta**, el acto principal del menú lo protagonizan el ya mencionado y alabado canelón de mejilla ibérica y una imperdible **lubina asada, fondo de calamar y aceituna negra**. Una pareja de ases que satisface y alegra todos los paladares: por una parte, los amantes de la carne; de la otra, los apasionados por el pescado|pez. En mi caso, uno irracional hacen de ambas delicatessen. Este último plato, por cierto, casado con un **Brut Nature Reserva, Joan Sardà**.

  
**Hotel Palace, menú degustación y maridaje / Foto: Carlos Baglietto**

Y, tristemente, la clausura de una comida para enmarcar y recordar. **La selección del carret de dulces del chef pastelero Miguel Costa** marca unos postres que hacen salir los ojos de cualquier órbita. Una de las decisiones más difíciles que se tienen que afrontar en un restaurante de los últimos años. ¿Cuál escoger? Ya que los 7 postres disponibles no son para probar, sino que se tiene que escoger una. La ventaja más significativa que encuentro es la opción de poder compartir los postres con las personas que nos acompañen durante el festín pasional. Y, un último recordatorio, todos estos platos y maridajes descritos por un precio irrisorio de 50 € durante seis días (hasta el 7 de febrero).