



FOTOS: ELOY

ESPAI SUCRE

MENÚS DOLÇOS PER ALS MÉS LLAMINERS

Hi ha restaurants on es va a menjar i restaurants on es va a viure una experiència. L'Espai Sucre és un d'aquests. Com explica Xano Saguer, soci i encarregat del local, "sopar a l'Espai Sucre és com un joc"; per tant, us avisem que no sou davant d'un restaurant habitual. Primer de tot, perquè es tracta d'un lloc on només se serveixen postres (hi ha també una carta salada, però és una opció que es deixa per als menys llaminers). Després, perquè és l'únic espai d'aquestes característiques a tota la ciutat, i a Europa; només a Nova York hi ha un

negoci similar, i està inspirat directament en aquest.

Espai Sucre va néixer el febrer de l'any 2000 de la mà de Jordi Butrón i tres socis més com a escola i restaurant de postres. La idea és oferir als comensals una cuina imaginativa en què es contrasten sabors, textures i temperatures.

La carta: Hi ha quatre opcions per triar: un menú de tres postres, un de cinc, un de tres amb un plat salat i un menú degustació de dos plats salats i tres postres. Tots es poden acompanyar amb un maridatge de vins escollits expressament per a cada plat. La carta varia de tant en tant, sempre respectant el sentit dels menús, és a dir, postres lleugeres (sopes de fruita, sorbets) al principi i postres més contundents al final.

Plats recomanats: Realment, a l'Espai Sucre no hi ha un plat que domini per damunt dels altres, però sí que n'hi ha algun que resulta una mica més complicat per al paladar que la resta. Per exemple, el gelat de xocolata, iogurt natural i te fumats amb galleta de sèsam és una menja de gustos difícils, perquè no porta sucre i el te és molt intens. En canvi, la sopa de litxis amb api, poma i eucaliptus és refrescant i de textura gelatinosa i cruixent alhora, mentre que el pastís de formatge manxec, pinya i

farigola, mig calent i mig fred, ofereix sabors contrastats però equilibrats. Una recomanació: guardeu-vos lloc per als *petits fours*, són una meravella.

L'establiment: El restaurant és força petit, però disposa d'un privat que es pot reservar per a grups o que serveix com a taula compartida en cas que la resta de taules estiguin completes. Es tracta d'un local de disseny modern, en què el servei, atent i amable, us aconsellarà sobre la carta i us explicarà quins vins són més adequats per acompanyar cada plat.

L'escola: Si us interessa conèixer més a fons el món de la pastisseria, el local ofereix cursos anuals (d'una durada de 9 mesos, de dimarts a divendres, de 10 a 14 h) i cursos monogràfics (màxim de 4 dies, de dimarts a divendres, de 16.30 a 19 h), demostracions i presentacions so-



El xef

En Jordi Butrón va ser considerat l'any 1998 el millor pastisser d'Espanya. Abans, havia fet diverses estades en alguns dels millors restaurants del món, des del prestigiós Hôtel Crillon de París fins al Bulli, passant per la cuina dels restaurants de Michel Bras i Pierre Gagnaire, a França, i del Jean Luc Figueras, on va ser cap de pastisseria durant sis anys i va gestar la idea d'un restaurant de postres. Actualment també imparteix classes a l'Espai Sucre.

bre el món dolç, en les quals també intervien altres mestres de la pastisseria com Albert Adrià.

Eva Rexach

■ **ESPAI SUCRE PRINCESA**, 53, LOCAL 2. BARCELONA (BORN). ☎ 93 268 16 30. ☉ DE 21 A 23.30 H; DG, I DL., TANCAT. € MENÚ 3 POSTRES: 25 EUROS; MENÚ 5 POSTRES: 33 EUROS. ◆ JAUME I (L4).



QUÈ FEM... després

DE L'SPLENDIDO:

THE LEG'S. És un restaurant i un animat bar de copes amb dues barres, que entren en funcionament a partir de la mitjanit. Música house, electrònica, i funk per passar una nit moguda a la part alta de Barcelona.
• Tuset, 28. ☎ 93 415 70 30. ☉ DI, I DT., DE 8 A 22 H; DE DC. A DV., DE 8 A 2.30 H; DS., DE 21 A 3 H.

DE L'ESPAI SUCRE:

GIMLET. Una clàssica cocteleria adornada amb música jazzística

de fons. Un bar petit i sense additius adient per disfrutar com es mereixen els combinats de tota la vida.

• Rec. 24. ☎ 93 310 10 27. ☉ Obert cada dia, de 20 a 3 h.

DE L'AVRIL:

ROCK BAR MANDRÀGORA. Caminant una mica des del local tenim proper tot l'ambient de Gràcia. A pocs minuts hi ha el Rock Bar Mandràgora, on sovint hi ha música en directe. S'hi respira ambient roquer i s'hi poden escoltar els clàssics d'aquest gènere.
• Progrés, 38. ☎ 93 354 46 74. ☉ De dg. a dj., de 20 a 2.30 h; dv. i ds., fins a les 3 h.