

Una experiencia irresistible



ESPASUCRE

Princesa, 53

Barcelona

Tel. 93 268 16 30

Fax. 93 268 15 23

De 21.00 a 23.30 h.

Abierto

de martes a sábado

www.espaisucre.com

“Si vas a Barcelona no dejes de visitar la Sagrada Família y cenar en el Espaisucre”. Esta afirmación tan categórica, que puede parecer una petulancia, corre de boca en boca merced a la gente que ha descubierto este singular “restaurante de postres”. No en vano, Espaisucre ha recibido los elogios de numerosas publicaciones internacionales, incluido el prestigioso *The New York Times*.

Inaugurado en febrero del 2000, el establecimiento “ha invertido los papeles con respecto a la oferta de los restaurantes convencionales”, explica Guillem Vicente, *alma mater* de Espaisucre. “Nosotros damos un 90% de importancia a la parte dulce y un 10% a la salada”, comenta. “Los platos salados son el preludio de lo que vendrá después”, añade. Desde el primer día, el público ha respondido con entusiasmo a una propuesta original e innovadora. Espaisucre sugiere tomar su propuesta como si fuera “un juego”, con el objetivo de “despertar la curiosidad”. La gente sale del restaurante “con la sensación de que la presencia del dulce no ha sido agresiva. Huimos de los postres clásicos con exceso de azúcar. Nuestros dulces no empachan”, afirma Vicente.

La carta de Espaisucre propone al comensal dos tipos de menú: el pe-



BERNAT ARMANGUÉ

►► Uno de los exquisitos postres elaborados por el restaurante Espaisucre.

queño, de 3 postres; el grande, de 5 postres, y 6 platos salados. La propuesta funciona a modo de degustación y cada postre se acompaña del vino dulce más adecuado a sus características. Leche picante, rúcula y cítricos, *pa de pessic* de manchego, tomillo y piña, y té ahumado, yogur y chocolate son algunas de sus deliciosas especialidades. “Intentamos

innovar variando los postres, pero eso depende de nuestro estado de ánimo, del tiempo disponible y de los productos de temporada”, dice Vicente. Lo cierto es que Espaisucre no deja a nadie indiferente. Al contrario. Su propuesta gastronómica supone una experiencia irresistible.

GORKA EGUIZÁBAL