

# Tradiciones culinarias

SENSE PRESSA, INTELIGENTE Y SABROSA REVISIÓN DE LA COCINA POPULAR

## RECOMENDAMOS

- ▶ La sopa de *galets*, caldo tradicional con hueso de jamón que debe ser comido más que bebido con una cuchara honda y ovalada como las de antes.
- ▶ Las croquetas de la casa, de gambas o de jamón, espléndidas y gustosas.
- ▶ Los tartares, variados según lo permita el mercado en cada temporada. Bien cortados y de equilibrado sabor.
- ▶ Los platos del día, espontánea propuesta y apetitosa ocasión de degustar, por ejemplo, unos fetuchini con sepia y almejas.
- ▶ La coca de Llanerres, homenaje de esta casa al importante dulce del Maresme.



XAVIER GÓMEZ

José Luis Díaz, responsable del restaurante Sense Pressa, en el Eixample barcelonés

5

## A TAULA

En esta sección, *5 A Taula* ha mencionado en ocasiones una fórmula de cocina popular que, con la gracia de lo espontáneo y lo natural, ha devenido en modelo querido por muchos ciudadanos. Nos referimos a los socorridos *bares de comidas*, tan presentes como desprestigiados, que, si bien nacen con la extensión lógica del negocio de desayunos, tapas y bar, con el tiempo se van convirtiendo en una verdadera casa de comidas donde, a precios económicos y de forma bastante rudimentaria, se sirven menús sencillos sin las naturales pretensiones de un restaurante con *chef*. Se cubre a la vez una función social y se alimenta a miles de estómagos hambrientos deseosos de sustituir la añorada cocina doméstica por otra de aspecto y contenido muy similar.

Pero, y de ahí nuestra atención por este género, en ocasiones aparecen sugerentes evoluciones que convierten estos sencillos y humildes bares de comidas en verdaderos restaurantes de culto. Hemos hablado de Can Pineda, Can Vallès, los Pajaritos y,

*5 A Taula*, colectivo formado por Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens y Josep Vilella

últimamente la Granja Elena, en el paseo de la Zona Franca. Son ejemplos notables de lo que hoy nos ocupa: cocina popular bien hecha, con productos frescos y escogidos y elaborada sin prisa por manos familiares.

Es el caso de nuestro restaurante de la semana, uno más de los que se abren en el Eixample barcelonés, sin ruido mediático, sin propuestas novedosas pero con un contenido y una entrañabilidad que lo hacen especial. El Sense Pressa ha sido pensado por su autor, José Luis Díaz, para recrear la fórmula de bar de comidas pero con una visión más profesional, de más calidad, incluso, si nos lo permiten, más esnob. El Sense Pressa es un pequeño bar con siete mesas, un lugar sencillo en la céntrica y tranquila calle Enric Granados, pero su interior atesora un secreto bien guardado que solo se abre a clientes y gentes de buen comer.

José Luis proviene de largas tradiciones. Toda su vida ha servido en los fogones y sus conocimientos en los años de Finisterre y Chicoa le han valido un notable bagaje. Ahora que había decidido iniciar su retirada, y haciéndole un guiño a la vida, monta un pequeño local donde cocinar para unos pocos lo que más le gusta, de la forma más natural y gustosa posible y con un producto de calidad. Vean, si no, lo que sugiere estos días: pequeñas alcachofas de Navarra salteadas con jamón, callos con garbanzos, cocochas con almejas, pulpo a la gallega, chipirones con lentejas, huevos con patatas fritas o un arroz caldoso de sepia y bogavante. Todas

son recetas ilustres de la sabiduría popular, gustosas y expresivas, que invitan a mojar pan mientras crece alrededor de la mesa la tan necesaria sensación de complicidad.

Los platos de carne y pescado van por idénticos caminos: bacalao, exquisito, con verduras al pil-pil, rodaballo y merluza al horno, chuletones de buen buey, pies de cerdo a la plancha o cuartos de lechal asado al horno. Naturalidad, cariño y sabores de nuestra memoria, servidos con simpatía por el equipo familiar donde destaca el buen hacer de Víctor, hijo de José Luis, que añade a la oferta una interesante selección de nuevos vinos, en especial riojas y riberas.

Entre los postres, que suelen ser meros complementos en este tipo de locales, destacamos un magnífico soufflé de chocolate (¿reminiscencias de Finisterre?) y una leche frita con helado de café.

Si busca un lugar donde acomodar su andadura culinaria y reposar un rato entre platos sencillos y copas de vinos recios, el Sense Pressa sin duda le cautivará, a pesar de su pequeñez y relativo confort, de los precios un tanto alertantes y del trato franco y directo de este enamorado de la cocina. Bienvenido sea para nuestra memoria. ●

### SENSE PRESSA

Enric Granados, 96  
BARCELONA  
(Eixample)  
Tel. 932181544  
Precio sin vinos: 50€

Confort: \*

13  
VALORACIÓN  
SOBRE 2