

COCINA DE MERCADO

Un caso insólito

Sense Pressa es un caso insólito por varios motivos: su breve espacio, el buen rollo, la presencia de un chef veterano y el saber dar sabor a ingredientes aparentemente sencillos



En mi primera crítica a este restaurante dejé constancia de que nos encontrábamos ante un caso insólito dentro de la restauración barcelonesa. Lo era, y lo es, porque habitualmente los establecimientos que se abren al público son de notables dimensiones, mientras que Sense Pressa sólo tiene ocho o nueve mesas.

Señalé que, en contra de lo habitual, el chef que se emancipaba no formaba parte de la generación actual, si no que era un representante de aquellos cocineros formados a lo largo de una extensa carrera. Y hay que recordar que el nombre del restaurante responde a la contestación que el señor José Luis Díaz daba a los *maîtres* cuando

le atosigaban en la cocina: sin prisas. Esta sensación de calma, de buen rollo, es un ingrediente invisible, pero tan real como la mejor materia prima. Las pe-

BUEN PRODUCTO, TÉCNICA CLÁSICA E INTELIGENCIA

queñas dimensiones del local, que propicia un público fiel, la incorporación del hijo del señor Díaz a la casa, transmutado en un experto en vinos, hacen de Sense Pressa un restaurante especial.

Lógicamente, su carta se fundamenta en la compra diaria, manteniendo una serie de platos, como el tartar de atún en canapé o los callos y capipota que si dejaran de figurar sería

una traición para sus asiduos. Los quesos de denominación de origen zamorana, las croquetas y los buñuelos de bacalao formarían esta trama básica a la que se añade la inspiración culinaria del día, desde unos percebes, cocidos al momento y servidos tibios, a unos sencillos boquerones sobre una base de tomate, una de las mejores maneras de respetar su identidad. Sin olvidar lo bien que el señor Díaz cocina el bacalao, y al margen de chuletón y cochinitillo, en mi última visita a Sense Pressa el plato a destacar serían unos garbanzos con espardeñas y huevo, ligado a la vista del comensal, aprovechando el calor del plato.

Una vez más, producto, inteligencia culinaria y técnica clásica dan dimensión y sabor a ingredientes aparentemente sencillos, una reivindicación que alcanza un vino que no conocía, el tinto Torinos, de Tudela de Duero (Valladolid). Como en esta casa la prisa no tiene cabida, los postres están preparados al momento. Prueben la piña asada con sorbete de mango y pregunten por el suflé de chocolate caliente. Se merece un Armagnac Dartigalongue 1990.

Sense Pressa

Enric Granados, 96. T. 93 218 15 44.
Domingo y lunes noche cerrado. P:
45 €. aprox.