



Crítica

Sense Pressa

Con el objetivo de cocinar 'sense pressa', el chef José Luis Díaz ha creado un local de pequeñas dimensiones que ofrece cocina tradicional bien facturada

Hace cinco años, cuando estábamos en pleno *boom* gastronómico, el señor José Luis Díaz abrió un restaurante que era el polo opuesto a los de moda. De pequeñas dimensiones, recuperaba el concepto de establecimiento familiar, en cuidado equilibrio entre la casa de comidas con chef de primera y el bistró en el que manda el patrón. Era el resultado de la actividad de un cocinero experimentado que, cansado de trabajar bajo presión, había decidido emanciparse creando una cocina en la que todo queda bajo control, al alcance de la mano.

Dos caras de una carta

La carta que plantean el señor Díaz y su hijo Víctor, un informático reciclado en fino somelier, se desdobra en dos ofertas. Por una parte encontramos recetas que ya son inamovibles, como el cuarto de cordero lechal asado o el bacalao confitado con salsa pil pil. Otra opción consiste en dejarse llevar por los platos del día, suma de lo mejor del mercado cocinado al momento. Surgen de esta idea culinaria raciones que son una pura delicia, gracias a los puntos tan precisos de cocción que caracterizan la cocina de José Luis Díaz. Perfectas, por tanto,

las habas mini con una butifarra negra "esparracada", servida a una temperatura elevada. La temperatura y la proporción de sal de los guisos es un tema que muchas veces queda en el olvido, sobre todo cuando la cocina no es tan directa al comensal como la de Sense Pressa. Muy buenas también las sepias, pequeñas, con alcachofas, cada ingrediente con su punto adecuado. Esta vez no he pedido dos platos que aconsejo encarecidamente, los callos y *cap i pota* con garbanzos, y un *suquet* de bogavante y judiones, presentado "sin trabajo", de un resultado gustativo completo. Queda también para otra visita el glorioso cuarto de cochinillo ibérico asado, que sustituí por otra oferta del día, pulpitos diminutos, jugosos, con judías. Como postre, la bola de helado con moscatel y fresitas.

Especialidad: Cocina tradicional. **Dirección:** Enric Granados, 96. **Cómo llegar:** Metro Diagonal (L3 y L5). **Horario:** De 13.30 a 15.30 h y de 21 a 23.30 h. Cerrado domingo, lunes noche y festivos. **Precio:** Carta 50 € aprox. **+ info:** T. 93 218 15 44 / www.sensepressarestaurant.com.

