



ENCLAVE IDÍLICO. EL CHEF JORDI GARRIDO, EN EL COMEDOR DE SU LOCAL, UBICADO EN EL AMPURDÁN.



EL RESTAURANTE DE LA SEMANA



Alujoso y mimoso hotel Mas de Torrent, una espléndida masía del XVIII en lo más recoleto del Ampurdán, sólo le faltaba el brillo final de la gastronomía. Pero un brillo a la altura del complejo, es decir, con personalidad, con carácter, con hechizo. Tras varios intentos que acabaron en opacidad, a la postre han dado en la luz. Jordi Garrido. Con una pequeña pero sólida leyenda crecida en su *Portal Fosc* de Játiva, local que abrió después de un nomadismo culinario que lo llevó de *Berasategui* (San Sebastián) a *Casa Marcelo* (Santiago de Compostela), de *Neichel* (Barcelona) a Canadá, decidió tomar una dirección híbrida, vale decir, apalancarse en un lugar ajeno pero de lustre y propulsar desde ahí su *buena nueva* gastronómica personal.

Con el apoyo de Xavi Rocas, director de *Mas de Torrent* y hombre inquieto de cocinas, el chef está dibujando una carta que, si bien tiene su base en el entorno, sueña en síntesis maravilladas. Jordi posee el virus del paisaje; pero lo imagina con extrañas sutilezas. Jordi se fascina con las verduras; pero nos asoma a su geología final. Jordi ama las potencias naturales; pero las sublima en caldos ligeros, pasajeros. Jordi interpreta el *terroir*; pero lo hace desde la radicalidad. Si bien, por razones comerciales, la carta contiene zonas de confort, la luminosidad nos viene directa desde su mente creativa. Mejillones de roca con salsa de naranja, sofisticado contraste. Brocheta de trompetas de la muerte con salsa de carrillera de ternera, sabores potentes sobre un bosque extravagante, textura sorprendente. Hasta ahí los *snacks*.

MAS DE TORRENT

FASCINACIÓN TELÚRICA

POR XAVIER AGULLÓ

Pero es el primer plato el que marca el territorio Garrido: zanahoria, *recuit*, vinagre, jugo de pollo, yema de huevo. Así empieza el *show*. Expresión de la tierra. Sensaciones de la tierra. El mar, a continuación, es una gamba de tersura inviolada con una emulsión de espinacas y algas. Pura épica marina. Alegoría de Cataluña: butifarra de col, *escudella* y garbanzos en espuma. Texturas, delicadezas, sensaciones otoñales, melodiosidades... La menestra de setas, castañas y ajos tiernos con tendones de ternera. Ensalada de tubérculos con vinagreta picante: nabos y zanahorias; frescor y caña. Pescado de roca con puerro en tinta de calamar, avellanas, *bouillabaisse*... Perfecto sincretismo. Lubina con cebolla, chipirones, caldo de cebolla tostada con jengibre. Dulces y envoltentes impactos. Pichón, col lombarda y vino tinto. Recuerdos de un plato anterior de Jordi, la lombarda con salsa de caza. Densidad, atmósfera umbrosa, ditirambo profundo de la caza. Moras, frambuesas y citronella. Caldo a pelo de calabaza, crema de *recuit*, naranja, helado de oveja y jengibre.

Un recorrido por el brío telúrico de Jordi que aun se puede complicar con el Troç d'en Ros Cuvée Marcel, con el Camí de Cormes 2007 o con alguna joya del sumiller Pere Palmada.

AFUERAS, S/N (TORRENT) |

☎ 972 30 32 92 | CERRADO DOMINGOS
 NOCHE Y LUNES | PRECIO MEDIO: 70 €

COCINA SOBRESALIENTE
 SERVICIO NOTABLE
 BODEGA NOTABLE
 DECORACIÓN/AMBIENTE SOBRESALIENTE

CALIFICACIÓN GLOBAL 16/20



EL DETALLE UN «TARTARE» SALVAJE

No sólo es que esté de moda, es que a Garrido le gusta el *steak tartare*. Pero, claro, con una vuelta de tuerca: con carne de la vaca de La Albera, Parque Natural del Alto Ampurdán. Estos animales viven en libertad, alimentándose en bosques y prados, con preferencia por flores y

brotes de hayas. Su sabor es fuerte, con recuerdo al de la caza... El *tartare* se corta a mano, se aliña con pepinillos, alcaparras, chalota, nabo y yema de huevo. Se alegra con mayonesa de mostaza. Se *topea* con una ensalada de nabos y oxalis y se sirve con espinacas aparte.