

5 A TAULA



5 a Taula es un colectivo formado por: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sancimons y Josep Vilella

La calidad por bandera

El Filete Ruso, un homenaje a la hamburguesa bueno, bonito y barato

Hace más de cinco años 5 a Taula hablaba con Claudio Hoyos y Adrián Milá respecto al interés de estos en crear un espacio gastronómico sencillo, en el que, con un nivel de confort suficiente, se pudiera disfrutar de unas buenas hamburguesas —y alguna cosita más— acompañadas de una buena cerveza o de vinos debidamente seleccionados. Esta iniciativa, auténtica cruzada de dignificación de la hamburguesa, se concretó en el exitoso La Burg, inaugurado en nuestra ciudad, hace dos años, con un resultado excelente.

El éxito del proyecto invitó a ambos a abrir un nuevo establecimiento en el centro del Eixample con el simpático y alegórico nombre de El Filete Ruso.

En efecto, para los que ya peinamos canas, como los integrantes de 5 a Taula, nuestras primeras hamburguesas consistieron en

El proyecto de Claudio y Adrián se basa en el empeño de ambos de conseguir la máxima calidad

esa amalgama de carne picada mezclada con ajo y perejil que, ligeramente rebozada, se freía en aceite de oliva. Ese plato, nuestro *bistec ruso*, que, al final de los años sesenta, tras el toque de retirada, se anunciaba en el menú del día en los diversos cuarteles como "filete nacional". Todo lo ruso estaba mal visto.

El nuevo proyecto de Claudio y Adrián se basa en el especial empeño de ambos en conseguir la máxima calidad posible en todo lo que tocan y sirven, procurando idear su oferta de forma que los precios resulten claramente confortables.

En El Filete Ruso se sirven, fundamentalmente, hamburguesas. Catorce hamburguesas distintas, perfectamente emplatadas, además del excelente filete ruso.

Pero además se ofrece una se-

EL FILETE RUSO

BARCELONA

C/ Enric Granados, 95
Tel.: 93 217 13 10
Precio: 18 €

Valoración

Confort	☆☆☆
Bodega	☆☆☆
Servicio	☆☆☆

Valoración sobre 20

12

RECOMENDAMOS

► **El restaurante no reserva** con antelación. Consecuentemente, vaya usted pronto y sea de los primeros o ármese de paciencia para esperar en la calle mientras bebe una buena cerveza.

► **La oferta de hamburguesas** —entre ellas, el filete ruso— es tan amplia que una visita a este restaurante deja una cierta sensación de dependencia. Seguro que volverá.

► **Cuando reciba la carta**, de elegante presentación, lea los comentarios que se incluyen. Son toda una declaración de principios.



El equipo de El Filete Ruso, con Claudio y Adrián al frente

rie de tapas y ensaladas apetitosas y de excelente calidad.

La idea de los promotores del restaurante era crear un lugar en el que se comiera bien, en plan casero, a un precio ajustado. Lo han logrado totalmente.

Ese logro no es fruto de la casualidad. El esfuerzo de Claudio y Adrián para conseguir la mejor calidad de todos sus productos es notable. La hamburguesa está hecha con carnes del país, de pastoreo, criadas en el Berguedà con ali-

mentación 100% abastecida por la propia explotación familiar que se encarga de su crianza. El pollo, de corral previamente seleccionado. El pan elaborado manualmente, con el respeto que se merecen las levaduras, cocido a la leña,

100% natural. Las verduras que componen las ensaladas —lechugas, tomates, espinacas, etcétera— son escogidas con el máximo cuidado procurando llegar al nivel del kilómetro 0. Los postres artesanos, elaborados con harinas ecológicas.

Todo ello servido en un local de simple pero elegante decoración, en el que se han cuidado los más mínimos detalles, desde la calidad de la madera de las mesas y el suelo hasta la selección de la música que acompaña agradablemente la cena, pasando por los acertados tonos pastel de las paredes y maderas, así como la calidad de la carta-menú y del servicio de mesa.

5 a Taula, en su última visita, probó los aros de cebolla de Figueres con salsa de barbacoa, con los que disfrutó por su excelente factura. A continuación, una ensalada de espinacas con tomate cherry con parmesano y piñones en la que destacaba, sorprendentemente, la calidad de los vegetales que la componían.

A continuación la hamburguesa francesa, con berenjena, tomate, queso brie y mostaza de Dijon y la hamburguesa Chicago, con queso, bacon, huevo frito y ketchup burj; ambas elaboradas con una carne de insuperable calidad, cuyos acompañamientos armoni-

La idea de los promotores era crear un lugar en el que se comiera bien a un precio ajustado

zaban entre sí en perfecta conjunción.

Los postres se limitaron a un sorbete de mandarina de buena calidad.

Las bebidas se componen de una buena cerveza Pilsen Urquell bien tirada, además de cerveza del Montseny muy malteada y de la excelente Premium Grolsch, sin faltar las consabidas aguas minerales. En cuanto a los vinos, la sabia intervención de Isabel Brunet permite gozar de una reducida carta de vinos seleccionados con la inteligencia y la alegría de quien domina el tema y disfruta con él.

Ya ven ustedes, este Filete Ruso invita a comer y a gozar de un amigable ambiente en el que, como agradable colofón, la factura resulta tan entrañable como el ambiente.●

GASTRONÓMADAS

El macarrón

■ Cuando nos invitan a una comida o cena, la urbanidad aconseja obsequiar con un detalle a los anfitriones. Intentamos dar a dicho presente cierto toque de originalidad, pero casi siempre acudimos a los clásicos: flores, frutas, bombones, trufas, botellas de vino o de cava, etcétera.

Últimamente hemos incorporado el macarrón, que si lo pronunciamos en francés, *macaron*, parece que damos más

prestancia al producto y no lo asociamos con pasta italiana.

Aunque se hayan incorporado muy recientemente al gran público, a finales del siglo VIII ya se evocaban los macarrones de Cormery, y probablemente las primeras recetas procedían de Italia, concretamente de Venecia. Posteriormente muchas ciudades francesas las convirtieron en su especialidad, como por ejemplo Nancy, lugar donde los elaboraban las religiosas carmelitas, las cuales aplicaban al pie de la letra el precepto de santa Teresa: "Las

LA RECETA

Macarrón aromatizado

Ingredientes: 500 g de azúcar en polvo, 300 g de almendras molidas, 7 claras de huevo, sal y mantequilla. Se cubre una placa de pastelería con papel sulfurizado untado de mantequilla. Mezclar el azúcar, el polvo de almendras y las claras de huevo poniendo una pizca de sal. Se coloca la masa con una manga pastelera en unos treinta o cuarenta montones sobre el papel, espaciándolos para que no se peguen durante la cocción. Se introducen 12 minutos al horno, previamente calentado a 200°. Se separan los macarrones con una espátula y se colocan sobre una placa humedecida. Al cabo de unos minutos se pegan de dos en dos y se dejan enfriar. Se pueden aromatizar con chocolate (50 g de cacao en polvo), naranja (80 g de piel confitada finamente picada), pistacho, café o vainilla.



almendras son buenas para estas muchachas que no comen carne".

En París, el macarrón más apreciado es el gerbet, que es redondo y liso y está relleno de crema, confitura o garnache. En su próxima visita a la Ciudad de la Luz les compensará hacer una larga cola en Pierre Hermé, 72 rue de Bonaparte en Saint Germain des Pres o en el Ladoré, 16 rue Royale, para comprar unos excelentes macarrones. En Barcelona, Oriol Balaguer en la plaza Sant Gregori Taumaturg, 2.