



Claudio Hoyos, copropietario de El Filete Ruso. / Elena Ramón

“En Barcelona todavía cuesta encontrar algunos productos de calidad”

CLAUDIO HOYOS (EL FILETE RUSO)

M. Inglés. Barcelona

Claudio Hoyos (Barcelona, 1968) acaba de abrir su segundo restaurante de hamburguesas en Barcelona junto con su socio Adrián Milá. Primero fue *La Burg*, en Sarrià, y esta semana inaugura *El Filete Ruso*, en la calle Enrique Granados. Hoyos es economista y máster por el IESE. Tras viajar por todo el mundo como responsable de comercio internacional de varias compañías, se centró, junto con Milá, en los restaurantes de hamburguesas.

¿Por qué se decidieron por las hamburgueserías?

Yo los llamaría más bien restaurantes de hamburguesas. No sólo por el tipo de local, si no por como se cuida la materia prima, los acompañamientos y por cómo se sirve. Escogimos las hamburguesas porque creemos que había un nicho de mercado en Barcelona por cubrir.

¿Cuál es su hamburguesa preferida?

El filete ruso. Es una hamburguesa de carne de ternera biodinámica, con harina, perejil y ajo. Se reboza con huevo y pan rallado y se fríe en aceite de oliva.

¿Qué es la ternera biodinámica?

Es una ternera ecológica, que además, se alimenta de leguminosas y cereales plantados en la misma finca. La carne está 100% libre de antibióticos. Es lo más sostenible posible.

¿Y dónde la compran?

Son terneras del Pirineo catalán. Éste es otro de nuestros objetivos: conseguir a la larga el distintivo de *Slow Food Kilómetro Cero*.

“La ternera biodinámica come cereales plantados en la misma finca donde crece”

¿En qué consiste?

Este sello garantiza que la mayor parte de los alimentos han sido adquiridos directamente a un proveedor de un radio inferior a los cien kilómetros.

¿Qué aceptación ha tenido el primer restaurante?

Estamos contentos porque la respuesta de la gente ha sido muy positiva.

¿Qué tipo de clientes tienen?

Gente del barrio de todas las edades, familias y, sorprendentemente, muchos grupos de mujeres. Tenemos más público femenino que masculino. *El Filete Ruso*, por su ubicación, en el Eixample, atraerá también a turistas y a trabajadores de la zona.

¿Qué es lo más difícil a la hora de abrir un restaurante?

Todo lleva muchísimo trabajo. Hay que acertar con el pan, los vinos, el personal, la decoración y el logo. Creemos que el secreto es cuidar mucho todos los detalles.

¿Es fácil encontrar buenos proveedores en Barcelona?

No, en Barcelona todavía cuesta encontrar algunos productos y materia prima de calidad.

¿Cuál es, en su opinión, la ciudad donde mejor se come?

Tokyo. Me encanta la comida japonesa.