

CRÍTICA D'EN JOSEP SUCARRATS

DIRECTOR DE LA REVISTA CUINA

maig de 2014

SORTIM restaurants



Albert Mas, a la cuina, i Sandra Molins, a la sala, comanden el Buc.

© Enrique Marco

BUC RESTAURANT

CUINA ACTUAL AMB REFERENTS DE PRESTIGI

DARRERE ELS GRANS NOMS DE LA GASTRONOMIA S'HI amaga tota una colla de grans xefs que, sense la projecció mediàtica dels primers, donen valor a la qualificació de Catalunya com a potència gastronòmica. Perquè centenars de cuiners que han passat pels millors fogons del país despleguen, avui, el seu aprenentatge i el seu talent en restaurants d'aparença modesta, però de qualitat ressenyable. El Buc Restaurant, de Sant Quirze del Vallès, és un exemple clar d'aquesta realitat menys coneguda de la nostra cuina, que requereix que ens desviem de les rutes gastronòmiques més preestablertes per furgar en racons on no imaginem que podem trobar propostes interessants. Un correu per donar-se a conèixer i la recomanació d'algú amb criteri ens van desplaçar a Sant Quirze del Vallès, en un d'aquells barris en construcció, encara sense identitat, però on Albert Mas i Sandra Molins han decidit bastir-hi la seva, culinàriament parlant, si més no: és el seu primer projecte propi.

L'Albert és un d'aquests cuiners formats a recer de bons professionals catalans, si bé ha voltat arreu del món (el País Basc, Mèxic i Itàlia figuren al seu passaport professional). Però el pas per Can Jubany i, especialment, per l'Alkímia de Jordi Vilà semblen haver-lo

marcat definitivament en aquesta cuina moderna, però no extrema, que practica a casa seva. Amant dels equilibris de sabors —potser, en algun cas, fins i tot massa subtils—, fa una proposta que bascula entre fórmules clàssiques —vam tastar bons bunyols de bacallà, pèsols amb tallarines de sèpia o un melòs de vedella amb cremós de patata al pernil de Jabugo i espàrrecs— i plats més sotmesos a tendències actuals, però ben executats —destacable la tonyina marinada amb amanida de cigrons i ben resolta la terrina de pollastre amb orellanes i festucs, una subversió amable de la tradició. Entremig, un arròs cremós amb escamarlans de sabor suggeridor, a causa de la mantega de crema amb què el xef l'amoroseix. Un catàleg de plats inspirador i a preus accessibles que desperta l'interès de paladars prou diversos.

JOSEP SUCARRATS

EL MILLOR: Poder tastar bona cuina actual a preus tan ajustats i servits amb professionalitat i amabilitat per Sandra Molins.

PER MILLORAR: L'oferta de vins, amb referències interessants, és limitada.

[*Buc Restaurant*. Pl. del 14 d'Abril, 9 B (Mas Duran). Sant Quirze del Vallès (Vallès Occidental). Obert de dimecres a diumenge (migdies), i divendres i dissabte (nits). Menú de migdia (feiners): 15,50 €. Menú de cap de setmana: 25,50 €. Preu mitjà de la carta: 35 €.]