

Vivir

BUC, nueva cocina de mercado en Sant Quirze | RESTAURANTE BUC

Edición impresa Vivir | viernes 04/07/2014 - 00:00h página 20 de las páginas salmón.

GEMMA MIRALDA

La cocina de Albert y Sandra responde con profesionalidad a las exigencias de un local del más alto nivel. Disfruten sin convenciones ni compromisos de una oferta atractiva, honesta y personal.

Albert Mas es un cocinero que comparte, con otros chefs del país, estudios (en este caso en la Escuela de Sitges), stages en renombradas casas (Berasategui) y un entusiasmo e ingenuidad propios de la juventud que atesoran. Como otros de su generación, aprendió el oficio, acabados los estudios, en Can Jubany, en Vic, y con Jordi Vila en el Alkimia de Barcelona, sin duda un buen principio y los mejores augurios para una exitosa carrera. Ahora le toca liderar un proyecto propio, enfrentándose a la siempre difícil elección de un lugar donde establecer su negocio, escoger la idoneidad del local, decorarlo y equiparlo, e inaugurar una cocina con carta personal y atractiva a precios competitivos.

Nuestro restaurante de hoy obedece a este arquetipo que, con frecuencia, visita 5 a Taula. Albert Mas, después de recorrer mundo y unas cuantas cocinas, decide asentarse en Sant Quirze del Vallès. Es el pueblo de su pareja y un lugar tranquilo para vivir cerca de su familia.

Hace un año y medio, junto a Sandra Molins, abrieron las puertas del BUC, en un barrio residencial alejado del centro, después de varios meses de obras. Albert y Sandra son personas encantadoras, y su cocina responde con sobrada profesionalidad a las exigencias de un local más asentado y de más alto nivel. Pero, no resulta nada fácil en este momento de escasez de recursos, establecer una masa crítica de clientes y una asiduidad suficiente para garantizar una buena rotación en la sala, condición indispensable para equilibrar los números.

Visitando esta joven casa del Vallès postindustrial, descifrará algunas claves de este debate que tanto está afectando a la gastronomía catalana.

En primer lugar, la cocina. Albert propone una carta sugerente, bien estructurada, valiente incluso, realizada con técnicas y precisión, como si no le importaran las dificultades inherentes a su gestión diaria y a los precios ajustados de los platos.

En segundo lugar, la sala y el servicio: todo en su sitio, agradable y servicial, suficientemente confortable. Pero falta de ambientación y de un movimiento más fluido, con más desparpajo.

El tercer punto afecta a la ubicación. 5 a Taula ha visitado locales en lugares alejados, a veces perdidos en sitios anónimos de una trama urbana. El BUC, una lástima, es uno de ellos. La ubicación dificulta su visibilidad y lo hace inaccesible a los transeúntes curiosos.

A pesar de estas dificultades, el BUC transita, en estas primeras cartas, por una oferta firme, bien presentada, con sabores marcados y alguna brillante perla para que juzguen nuestros lectores. Por ejemplo: los dados de atún rojo marinados con aliño de garbanzos, sencillamente deliciosos, las croquetas crujientes y memorables de jamón de bellota, la coca fina de anchoas, mantequilla de trufa y requesón, delicadamente ahumada, la brisa de foie de pato casero, presentada con compota de orejones y queso fresco, los propositivos y sorprendentes oreos (especie de obleas de trigo) con brandada de bacalao y olivada o los bien presentados raviolis de pollo rustido con crema de parmesano.

La cocina no esconde nada en la despensa, bien al contrario, entrega al comensal un recetario, complejo, orientado a gustar a un público conocedor y entrenado. Quizás en los segundos platos, que mantienen un mismo ideario, se ve espacio para mejorar: El arroz seco de calamares, las vieiras asadas con papada ibérica, los huevos pochés de corral sobre una salsa de espárragos verdes o la manita crujiente de cerdo con cinta de presa y papada asada.

Buenos postres, refrescantes y bien presentados y una perla más, los minichuchos rellenos de crema, espectaculares y deliciosos, finísima repostería de firma al final de un menú muy elaborado.

Insistimos en lo dicho: busquen el camino del restaurante BUC, aunque tengan que auxiliarse de Google. Ocupen su mesa y pidan a Sandra y Albert sus consejos. Prueben y disfruten, sin convenciones ni compromisos, de una cocina atractiva, honesta y personal, hecha por gente joven comprometida y llena de cariño por su trabajo.

