

Notícies

Comenta

Me gusta 79

2

G+1 0

Risc, sabor i... carn centrifugada!

Jordi Herrera, xef del restaurant Manairó, presenta les novetats de la carta

Ferran Caldés Dilluns, 6 de juliol de 2015

Hi ha moltes maneres d'entendre la professió de xef: pots optar per una cuina clàssica o per l'avantguarda, per ingredients exòtics o per productes de proximitat, per la senzillesa o per les grans elaboracions. O pots fer com Jordi Herrera i convertir una creativitat desenfrenada en un símbol d'identitat que, malgrat tot, s'allunya de la cuina d'avantguarda però sense renunciar a la tradició.

Això és el que fa al Manairó, a l'Eixample de Barcelona, a tocar de la Monumental, on presenta una carta en què destaquen plats presentats i elaborats amb molta cura, però allunyant-se de les esferificacions i les escumes. No es pot dir que al Manairó es faci cuina tradicional, però tampoc es pot afirmar que sigui cuina d'avantguarda, almenys en el sentit que se li dona avui en dia.

Jordi Herrera arrisca amb preparacions on fa servir ingredients que, moltes vegades, ni se'ns acudiria cuinar. Parlem de la pell del rap —protagonista dels 'callos' de rap amb mongetes seques—, o de les cocotxes de calamar —que serveix amb un pil-pil de turbot—. Altres plats dignes de menció són la cansalada de coll amb puré de mongetes i perles d'arengada i les gambes fumades amb trinxat de bledes. Un menú, en definitiva, que destaca per una cosa: el sabor. Jordi Herrera reconeix que li agraden els gustos forts, i ha dut aquesta filosofia fins a l'extrem. Sorpren, potser, que un restaurant d'alta cuina deixi de banda les subtileses gustatives. Però si el que volia el Manairó era diferenciar-se i tenir una personalitat pròpia, no hi ha dubte que ho ha aconseguit.

Creativitat, fins i tot en els detalls

Però si Jordi Herrera destaca per la creativitat i el risc en la cuina, també ho fa amb els detalls del restaurant. Un espai fosc, íntim, il·luminat només pels llums que, amb una original gàbia, es penjen sobre la taula del comensal quan arriba. Les parets estan decorades amb quadres pintats amb te, i molts elements decoratius han sortit directament de la imaginació del xef.

I el que s'enduu la palma és l'última creació de Jordi Herrera, que converteix un moment del menú de degustació en un espectacle: la centrifugadora portàtil de carn. En aquest artefacte, que podeu veure en funcionament al final d'aquest article, creat pel mateix xef, una cassola gira a gran velocitat mentre una flama n'escalfa la paret exterior. Així s'aconsegueix que la carn es cuini sense que perdi una gota de suc ni sabor. El resultat és la 'carn nua', trossos de carn cuinats així, sense gens d'oli i amb una mica sal gruixuda al capdamunt. No cal res més!

Manairó

Diputació, 424. Barcelona.
Tel. 93 231 00 57
www.manairo.com

Preu del menú de degustació: 70 euros (curt), 90 euros (llarg).

Vídeo

Centrifugadora portàtil de carn del restaurant Manairó



Comparteix

Me gusta 79

2

G+1 0



Gambes fumades amb trinxat de bledes. Un dels plats del Manairó.



Agenda

16 d'octubre

Curs de cuina anticrisi

16 d'octubre

Curs de cuina vegetariana per a no vegetarians

17 d'octubre

Verema i curs de viticultura i enologia

17 d'octubre

Verema 2015 al Celler Joan Ametller

17 d'octubre

II Mercat de Tapes

Més activitats



Rànquing

+ vistos

+ comentats

1. Tasteu els millors formatges...
2. Barcelona s'omple de...
3. Les millors receptes de...
4. On fan el millor croissant de...
5. En marxa la 35a Mostra de...

✉ [Envia-ho a un amic](#)  [Imprimeix la pàgina](#) ✉ [Escriu un comentari](#)

Escriu el teu comentari

Per fer un comentari, has de ser usuari registrat de Cuina.cat. Si encara no ho ets, fes-te'n ara. Recorda que el comentari apareixerà amb el teu nom d'usuari.

Subscriu-t'hi




Viu la gastronomia amb la revista Cuina. Subscriu-t'hi ara i rep-la a casa.

[Subscriu-t'hi](#)

Segueix-nos

No et perdis res del que passa a Cuina.cat amb els RSS, el Facebook i el Twitter.

 [Twitter Cuina.cat](#)

 [Facebook Cuina.cat](#)

 [Pinterest Cuina.cat](#)

 [RSS Cuina.cat](#)

Newsletter

Rep les novetats del web i la revista amb el newsletter de Cuina.cat. Si t'hi vols subscriure, [registra't](#) al web o introdueix aquí la teva adreça electrònica:

[Consulta l'últim newsletter](#)