

Àlex Sunyé, ex alumne de l'Escola d'Hoteleria



Àlex Sunyé, la seva dona, Irene Tres, i Francesc Ortiz, sommelier i cap de sala.

Mil921

SENZILLESA BEN ELABORADA

PRODUCTE: ●●●● CUINA (TÈCNICA): ●●●● SERVEI: ●●●●●
CONFORT: ●●●● RELACIÓ QUALITAT-PREU-SATISFACCIÓ: ●●●●●
CARTA DE VINS: ●●●●●

SERVEI: DINARS I SOPARS. TANCA: TOT DIUMENGE EL DIA I DILLUNS A LA NIT.
PREU ÀPAT: 40-50 €. MENÚ DE MIGDIA: 21 €. MENÚS PER A GRUPS: 42 / 52 / 62 €.

L'AVENTURA EN SOLITARI D'ÀLEX SUNYÉ, CUINER

puigcerdanes de 34 anys, busca ser especial a través del producte i de la creativitat. En la decoració, Catalunya i el Japó es donen la mà i el minimalisme oriental conviu amb el record familiar. Just a l'entrar ens dona la benvinguda una fotografia gegant de Mario Serra, l'avi Mario, cellerer de Puigcerdà nascut el 1921. El perquè del nom queda revelat. La família és recurrent, en la conversa i en els plats. Els ous de corral de la tia del pare, de Puigcerdà, les peres i la col d'hivern amb la qual fan un trinxat autèntic... L'amor pels fogons a la sang. Format a l'Escola Joviat, va iniciar-se a La Torre del Remei i va continuar al Pla i el Replà, La Xarxa (ara Casa Varela) i el Forn de Sant Joan. Però ha tirat l'àncora a Barcelona, al barri de

Sant Gervasi, amb l'Irene Tres, la seva dona, i el Francesc Ortiz, sommelier i cap de sala, com a companys de viatge. "Canviem la carta quatre vegades l'any, però, de vegades, cavalcuem entre una i altra." Inamovibles són el salmó salvatge d'Alaska —a la primavera en forma de tàrtar, amb guacamole i salsa japonesa—, la taula de formatges "de La Teca, afinats de veritat", el milfulls de pasta *kataifi* amb crema freda de vainilla i *coulis* de maduixes. I encara un altre: el bistec tàrtar de vedella "tallat a ganivet", mantega trufada i torradetes —de Triticum, com la resta del pa. "No el fem nosaltres, tampoc els gelats." Fins ara, ja que acaben d'idear un assortiment de gelats artesans inspirats en els *pastelitos* Bony, Tigretón i Pantera Rosa. Fills dels setanta. Per harmonitzar el conjunt, uns cinquanta vins (majoritàriament catalans) i una vintena de destil·lats (dotze dels quals, ginebres, base dels gintònics, la seva especialitat). Un punt final murri i una mica entremaliat que, qui sap, potser és obra de les joguines que habitaven abans el local... CARMÉ GASULL

* L'equip de crítics del CUINA visita anònimament els restaurants i sempre paga el compte de l'àpat.

[Mil921. Casanova, 211. Barcelona. Tel. 93 414 34 94. www.mil921.com]