



Magazine | | Actualitzat el 08/10/2020 a les 20:00

Mint Restaurant, l'equilibri entre la comunicació i l'experiència gastronòmica

El Mint és cuina mediterrània amb tocs internacionals, però també és experiència gastronòmica de principi a fi.

Paul Watzlawick, teòric de la comunicació humana, deia que tot comunica i que no es pot no comunicar. Per altra banda, del professor **Angel Alloza**, actual CEO de Corporate Excellence, una fundació empresarial que té per objectiu professionalitzar la gestió integrada i integral dels intangibles (marca, comunicació, reputació) d'una empresa, també vaig aprendre que la reputació es construeix en la intersecció que hi ha entre la comunicació i l'experiència per tal de satisfer unes expectatives. Tot plegat no és exclusiu de persones individuals o grans empreses. Això també ho podem traslladar als restaurants i al conjunt del sector gastronòmic.

Dècades enrere probablement decidíem entrar a un restaurant perquè era el més proper de la zona. Si estàvem en una zona on l'oferta era diversa, aleshores l'aparença de la façana i el que transmetien certs elements a peu de carrer podien ser essencials per decidir-nos per un o per un altre. Això també pot passar avui, però també és cert que cadascú de nosaltres porta un telèfon amb connexió a internet al damunt que en qualsevol moment ens pot ajudar prendre una decisió o una altra.

M'encantaria dir, com a professional i docent de la **comunicació**, que la majoria de restaurants la tenen molt ben treballada i que en saben treure profit. Però dir això no seria veritat, doncs encara ens trobem infinitat de restaurants on la comunicació destaca per ser absent i és difícil trobar una cosa tan senzilla com una pàgina web on indiquin l'horari, l'adreça i un número de telèfon. Sense això s'estan deixant perdre molts clients potencials, malgrat que en aquests mateixos restaurants es pugui gaudir d'una fantàstica experiència gastronòmica, i afavoreixen a que la decisió es declini cap a altres restaurants que sí treballen la comunicació i tots els elements que la componen (logotip, carta, colors, vaixel·la, tipus de cadira, il·luminació, web, fotografies, gestió de valors i comentaris, etc.).

Així, quan trobem un restaurant que ens atrau tant comunicativa com gastronòmicament, també s'ha de dir. És el cas que m'he trobat al **Mint Restaurant**, el restaurant que us convido a descobrir a la capital del Vallès Oriental, Granollers.



Targeta Mint Restaurant. Foto: Núria Escalona.

Ubicat al centre de Granollers, el Mint Restaurant ens transmet maneres només amb el seu nom. 'Mint', menta en anglès, és un color verd molt característic amb el qual podem entendre que hi haurà certa sensibilitat amb el disseny i la decoració. També podem detectar aquesta sensibilitat en el trencadís que dona textura al seu logotip. I, efectivament, és així quan entres a la seva web o al seu instagram, on sense haver trepitjat físicament el restaurant, ens deixen entreveure com és l'espai i la seva proposta gastronòmica. D'entrada convida, però a la vegada també faciliten tota la informació sobre la carta i els menús que hi podem trobar. Visitar la web del Mint Restaurant és fàcil i agradable, una porta oberta a decidir anar-hi.

Un cop ets dins del restaurant, disposat a gaudir de l'àpat, t'adones que la decoració s'ha tingut en compte i que tot està en plena harmonia: la mateixa tonalitat de la fusta en taules, cadires i algunes parets, la integració d'elements naturals en tons verdosos amb una majestuosa olivera en un dels espais de sala, l'ús dels miralls i les formes geomètriques, etc.; un preludi que també ens parla de l'oferta gastronòmica que hi trobarem. Clarament és un lloc fresc i amb caràcter.



Interior Mint Restaurant. Foto: Núria Escalona.

La carta destaca per ser curta i acurada, però també criden l'atenció els plats que podem trobar als menús. De fet, al Mint Restaurant ens proposen un menú diari a 18€/p, un menú de dissabte al migdia a 28€/p i diversos menús de grup entre 32€ i 38€ per persona. Això sí, molts dels plats que conformen el menú també els podeu trobar a la carta i fer un menú de migdia (sigui dissabte o no) és una fantàstica opció per descobrir la seva proposta perquè treballen els plats del menú amb la mateixa qualitat que els plats que podem demanar a la carta.

L'experiència que comparteixo és la d'un menú de dissabte al migdia. La seva proposta queda lluny d'ubicar-se en un únic estil de cuina. Les arrels mediterrànies són presents en molts dels seus plats, però també hi podem trobar tocs de diferents cuines internacionals. I no és menys important destacar que, més enllà de dominar els seus canals de comunicació, la decoració de l'espai i la proposta gastronòmica, també tenen una interessant proposta de carta de vins amb oferta de diferents parts del territori.

De primer uns bunyols de bacallà amb mojo picón canari i pols de julivert i uns fideus saltejats Hong Kong amb vedella, bolets i salsa xinesa. Però com que el menú hi ha tres possibles entrants, ens ha quedat pendent tastar la Frittata d'albergínia a la flama amb formatge feta i crema de piquillos.



Bunyols de bacallà amb mojo picón canari i pols de julivert. Foto: Núria Escalona.



Fideus saltejats Hong Kong amb vedella, bolets i salsa xinesa. Foto: Núria Escalona.

Seguidament entra a escena una Oh!melette i un magret d'ànec B-jing amb salsa barbacoa hoisin, blat tendre i vegetals. Si primer podem escollir entre tres entrants, per als plats principals podem escollir fins a sis opcions diferents. Al tinter ens han quedat alguns dels seus plats destacats com són l'steak tartar de vedella, el tatín fresh o el tonkatsu de presa de porc ibèric, tots ells presents a la seva carta.



Oh!melette. Foto: Núria Escalona.

L'Oh!melette és una truita de patata, ceba i tòfona. La serveixen d'una forma molt particular i imposa caràcter amb el nom que li han posat, un detall que ens convida a seguir jugant i descobrint què és el Mint Restaurant a partir de la seva comunicació. Igual amb els plats que incorporen una ciutat en la el seu nom. Com dèiem, cuina mediterrània i amb tocs internacionals.



Magret d'ànec. Foto: Núria Escalona.

El magret d'ànec B-jing, més que traslladar-vos a la xina, us traslladarà a l'Olimp del plaer. Sens dubte, si sou d'aquells dels que gaudeixen amb un bon magret d'ànec el vostre imprescindible és aquest plat. A més, el toc de salsa barbacoa és molt particular, igual que el blat tendre que l'acompanya.



Crema de maracujà. Foto: Núria Escalona.



Pastís marmolat de xocolata. Foto: Núria Escalona.

La crema de maracujà feta amb mascarpone i el pastís marmolat de xocolata són el colofó del menú. Una crema de maracujà que, a diferència del pastís marmolat, ens pot ajudar a refrescar-nos després de la contundència i generositats dels plats. Ara bé, pels amants dels dolços, el pastís marmolat de xocolata és una temptació servida en safata en la que és difícil no caure-hi.

Les imatges parlen per si soles, però l'experiència les supera amb escreix perquè esdevé la suma d'un tot construït peça a peça, un restaurant on gaudir de l'experiència de principi a fi, un restaurant on l'experiència comença quan el descobreixes - sigui pel canal que sigui- i que acaba quan surts per la porta del restaurant satisfet i amb un somriure després d'haver fet un àpat.

[lloc]109[/lloc]