

Dabiz Muñoz arriba a Barcelona amb GoXO, el seu restaurant de servei a domicili

GoXO servirà plats d'alta cuina elaborats amb productes de temporada.



Sota el nom de GoXO, el restaurant de Dabiz Muñoz que ha triomfat a Madrid, arriba també a Barcelona per oferir plats d'alta cuina elaborats amb productes de temporada. "És una carta curta però amb els detalls cuidats", ha explicat en la presentació el mateix xef. El restaurant estarà obert durant un temps limitat, malgrat que la intenció és que funcioni i es quedi de manera definitiva. "Tinc un llarg romanç no fructificat amb Barcelona", ha ironitzat el cuiner madrileny reconegut amb tres estrelles Michelin. En aquesta línia, Muñoz ha explicat que ha intentat diverses vegades portar la seva proposta a la capital catalana.

La proposta del cuiner madrileny fa quinze anys que es desenvolupa i, segons ha definit ell mateix, es basa en "com menjar sabors sorprenents de manera hedonista". De fet, a Madrid i Londres hi té els restaurants físics 'DiverXO' i 'StreetXO'. El cuiner ha volgut deixar clar que el servei que s'oferirà a Barcelona no és una rèplica d'aquests restaurants. Segons Muñoz, als restaurants físics els plats estan pensats per servir-se al moment. "GoXO és una adaptació", ha dit, ja que per ell té molta importància "l'estètica" amb què els plats arriben a les cases.



"La carta és bastant canviant i pretén ser-ho", ha afirmat el cuiner. Per tant, seran "pocs plats i molt estacionals", pensats perquè els mengi una persona i es consumeixin al moment. "El GoXO és pur sabor", ha definit. "El problema del 'delivery' d'alta cuina és que no tot està pensat per arribar a les cases", ha reconegut el xef. En aquest sentit, GoXO pretén saltar aquest obstacle i oferir-ho, a més, a un preu ajustat que oscil·la entre els 22€ i els 30€ per persona.

La cuina de GoXO estarà ubicada en un dels hotels NH de la ciutat i l'elaboració dels plats la faran cuiners que ja treballaven pels restaurants de Muñoz "des de fa més de deu anys", ha explicat ell mateix. De fet, el cap de cuina serà una de les "peces importants" del restaurant de Londres. "Tenim un equip de 'Champions League'", ha ironitzat el propietari del restaurant.

Pel que fa al servei a domicili, GoXO estarà disponible a través de Glovo i, per tant, l'operativa serà idèntica a la que ja fan servir a Madrid. El servei funcionarà de dimecres a diumenge, per dinar i sopar i, en principi, només a Barcelona ciutat. A través de l'aplicació, els clients tenen dues maneres d'accedir al servei: o bé anticipadament el dilluns, quan s'obre la venda anticipada, o al mateix moment en què s'obre el restaurant. En tots els casos el nombre comandes que s'acceptaran serà limitat. "Estem obsessionats amb la perfecció", ha reconegut Muñoz.

El xef ha aprofitat la presentació del seu nou projecte per valorar les restriccions que està patint l'hostaleria. "És un sector especialment castigat per la pandèmia", ha reconegut. "El virus en algun moment no estarà entre nosaltres", ha afirmat Muñoz. Per això considera important no rendir-se i buscar "solucions al problema" que estan patint. El cuiner ha explicat que el restaurant de Madrid continua tancat perquè calen "molts actius per obrir-lo" i volen tenir una mica "més clar" l'escenari que hi haurà. "Anem setmana a setmana", ha dit.