

El Mont Bar no és un bar

Joc, divertiment i producte en una petita terrassa de l'Eixample de Barcelona. Alta cuina a peu de carrer.



Primer diumenge d'agost a la ciutat de Barcelona. Fa calor, però el dia abans ha plogut i té lloc una petita treva que permet que la temperatura sigui ideal per gaudir d'una terrassa. Els turistes estrangers aquest any escassegen, molts barcelonins s'han escapat cap a altres indrets de Catalunya a passar el cap de setmana i d'altres ja han marxat de vacances. L'ebullició de la ciutat no és la mateixa, però també hi ha qui amb més o menys resignació s'hi queda. És un bon moment per gaudir de la ciutat en calma.

Em retrobo amb una amiga que viu a la ciutat. Té ganes de sortir-ne i deixar la sensació d'ofeg que li provoca la ciutat en aquests dies previs a la desconnexió estiuenca. Per a ella les vacances encara no han començat. Ens podem marritzar i enfadar-nos amb el món, o aprofitar també d'aquests moments amb el que tenim. Apostem per aquesta segona opció, que de ben segur és mentalment més saludable, i decidim gaudir de la Barcelona d'agost.

El retrobament és davant del **Mont Bar**, en un xamfrà entre Aribau i Diputació. Ens abracem i comencem a xerrar. Sembla que ens haguéssim vist ahir mateix, però la realitat pandèmica és una altra i fa més d'un any que no ens veiem físicament. El lloc importa, però el moment encara més. Hem quedat aquí sense gaire mirament, simplement perquè fa uns anys el *Mont Bar* era 'casa' i la va acollir en moltíssimes ocasions, el lloc que t'acompanya en bons i mals moments, el lloc que t'acompanya en un munt de vivències un moment donat de la vida i que forma part del

paisatge més íntim d'una persona.

Seiem a la tauleta que hi ha a tocar de la porta i immediatament ens adonem que el *Mont Bar* no és el mateix que aquell de fa set anys. La cap de sala, molt amablement, ens sorprèn amb una ampolleta de gel hidroalcohòlic personalitzada i també amb un petit sobre que conté els codis QR per consultar les cartes. Però un altre detall és important: les copes són *Riedel* i no són pas de batalla. Abans era el bar on fer una copa de vi o unes tapes tot just sortir de la feina. Era molt més informal, però descobrir aquest canvi precisament en aquest diumenge ens agrada.



Taula al Mont Bar. Foto: Núria Escalona.

Demanam una ampolla de vi. La carta de vins és extensa i té vins de diversos llocs del món. Acostumem a prendre vi català, però amb la mirada posada en unes vacances que no ens permetran viatjar gaire lluny fem una excepció, dinarem amb un vi blanc fet i cultivat a tocar del Loira, el *Petit Bourgeois Sauvignon Blanc* de *Domaine Famille Bourgeois*. Això no ens portarà a París, però aquí començar el nostre viatge gastronòmic al Mont Bar.

Ens anem posant al dia, quan de sobte apareix un cambrer per agafar la comanda dels plats. Entre història i història encara no hem mirat quins seran els plats que acompanyaran el vi i demanem una mica de marge. Alguns plats els veiem clars, però per acabar d'entendre què és el que estem demanant decidim mirar el perfil d'instagram del restaurant. Quina sorpresa! Veiem uns plats que diuen 'menja'm' i ho relacionem amb el que llegim a la carta. Un dels que decidim per les foto, no per la descripció de la carta, és el 'canapé de pollastre i calamar'.

El primer que arriba a taula és el canapé, un mena sandwich cruixent de pollastre amb sashimi

de calamar a l'interior. La mossegada i el gust són d'aquelles inolvidables i a la par diem: 'el nom de la carta no fa justícia al plat'. És un mossegada de plaer.



Canapé de pollastre amb sashimi de calamar. Foto: Núria Escalona.

Seguim amb un altre snack individual: el *tàrtar de wagyu amb chipotle*, el qual arriba damunt d'una base de croissant molt avermellada feta *chipotle* i una mayonesa amb un punt picant per damunt. L'efecte que provoca la mossegada és semblant al del canapé, el que es podria verbalitzar com 'això està deliciós'.



Tàrtar de wagyu amb chipotle. Foto: Núria Escalona.

En aquest punt ens mirem i confirmem que definitivament haver decidit per la ciutat ha estat una bona idea. Feia temps que no ens veiem, però això està sent una celebració en tots els sentits. Tot flueix per seguir gaudint del que hem demanat i ens deixem endur per aquella sensació de voler descobrir què és el que ens arribarà a taula. Hem demanat una *stracciatella* -la part interior de la burrata- i un caneló, però fins al moment els snacks que hem tastat tenen molta tècnica i queden lluny d'un pica-pica o una tapa convencional.

Entra en joc la *stracciatella amb tomàquet raf i vinagre de xerès*. Arriba un plat d'aquells que no voldries ni trencar perquè és preciós amb una escuma. És més, si no fos per la mida s'assemblaria a un bany d'espuma d'aquells que prometen una relaxant i agradable experiència. Un plat per jugar, divertir-se i de passada alimentar-se, perquè el producte mai deixa de ser el protagonista de cada mossegada. La clau per gaudir-los està en endinsar la cullera i anar de baix cap a dalt. Una cullerada d'aquelles que fan màgia al paladar i que permet sentir realment el gust de la *stracciatella*, els tomàquets i el vinagre de xerès en tota la seva potència, aquest últim és l'escuma blanca que sembla neu.



Stracciatella amb tomàquet raf i vinagre de xerès. Foto: Núria Escalona.

El caneló, segurament el plat més clàssic dels que hem demant: *caneló de pollastre de pagès amb foie i bolets*. Forma part de 'de bons costums' de carta i un bocí en boca permet sentir munt de sabors i una textura d'aquelles amb les que se'ns fa la boca aigua. Ens l'acabem i donaríem continuïtat a l'espectacle de plats que surten de la petita cuina d'aproximadament 20m2 que hi ha a l'interior del local.



Caneló de pollastre de pagès amb foie i bolets. Foto: Núria Escalona.

?Fem postres, oi?!. Això és el que pregunto sense donar massa opció a una resposta negativa. És evident que després d'axiò no podem acabar l'àpat sense descobrir com són les postres de l'indret. Un altre cambrer, en **Jan Sellarés**, ens diu que el *carrot cake* és el postre estrella i que més els caracteritza. Hi fem confiança i tornem a rebre un plat ben diferent al que podria ser un *carrot cake* tradicional. És una deconstrucció que també es menja introduint la cullera fins al centre i tirant cap amunt. Va servit en un plat de fusta i crida l'atenció la textura gelada del que seria el frosting d'un pastís de pastanaga i les mini pastanagues cruixents que l'acompanyen.



Carrot Cake. Foto: Núria Escalona.

La confiança generada per la tria de les postres ens permet comentar la jugada amb en **Jan Sallarés**, qui resulta ser el sommelier del *Mont Bar*. Ens explica que 'després de la situació de pandèmia s'havia de prendre una decisió al negoci i la decisió ha estat anar a per totes'. Si des de la seva obertura el *Mont Bar* havia fet l'aposta de ser un bar gastronòmic que el va portar a convertir-se en una de les barres més populars de Barcelona, ara l'aposta segueix apuntant cap a una evolució a l'alça. Amb el tancament de *El Barri* d'**Albert Adrià**, ara un dels nostres cuiners és en **Fran Agudo** que abans estava al *Tickets*, conforma Sallarés. I fent tàndem amb ell, a la cuina del *Mont Bar* també trobem al xef **Jaume Marambio**, ex *Pakta*.

El colofó arriba amb uns *petit fours* de préssec. No hem anat a París, però tampoc hem anat a un bar. Hem estat assegudes en una tauleta de marbre i una cadira plegable de terrassa, però el *Mont Bar* no és un bar. Tampoc és un restaurant. El *Mont Bar* és una petita joia de la ciutat de Barcelona on gaudir de l'alta gastronomia de forma desenfadada i accessible sense renunciar al petits detalls d'informalitat que tant ens agraden d'un bar.



Petit Fours. Foto: Núria Escalona.

Si aquesta aventura d'agost ha estat fascinant, la propera probablement sigui al *Mediamanga*. El *Mediamanga*, obert l'any 2017, és el germà tradicional del *Mont Bar* i està ben a prop, al carrer Aribau. Ells mateixos diuen 'Cuina de tota la vida elaborada des d'una nova perspectiva més actual i amb els millors productes dels nostres propis horts del poble de Mont a la Vall d'Aran, de petits productors de la terra i de les millors llotges catalanes'. I heus ací també la clau del nom del *Mont Bar*, Mont és el poble on es va criar **Iván Castro**, el xef i empresari de la restauració que els ha impulsat i que segueix ferm amb el seu objectiu.

L'espectacle s'acaba i arriba la reflexió. Estem contentes de l'inconformisme i la resistència d'aquells que com l'equip del *Mont Bar*, malgrat els estralls, permeten que Barcelona sigui tenint un paper destacat en la lliga de l'alta gastronomia a peu de carrer.