



'La niña de mis ojos', el projecte en solitari de Javier Orobitg a Barcelona.

Després d'una trajectòria de més de 20 anys a la Masia Sant Cugat, un restaurant de cuina tradicional ubicat a Sant Cugat del Vallès, Javier Orobitg aposta per Barcelona.

Mans a les rodes i mans als mànecs. Som dos i pugem pendent amunt el carrer Amigó per aviat girar a la dreta i tornar a estar lliures de pendents. Ell va en cadira de rodes, jo caminant. I en un momentet ens plantem a lloc: dinem al restaurant **La Niña de Mis Ojos**, a Barcelona.

Ell és el meu *sherpa* de la zona i no em deixa saber a on anem fins que no arriben a la mateixa porta. De camí me'n fa unes pinzellades. "Quan van obrir, fa molt poquet, només tenien carta, però ara tenen menú amb alguns dels plats de la carta i he reservat perquè s'omple molt aviat", m'apunta. I afegeix: "ja ho veuràs, és un lloc on hi ha el tipus de plats que t'agraden i està bé que seguim descobrint llocs de la zona i no anem sempre al mateix". Així, amb tot plegat, la curiositat estava a flor de pell i les expectatives s'anaven enfilant cada cop més.

El primer que em crida l'atenció és el nom. Certament és un nom diferent per tractar-se d'un restaurant. Però encara no he tingut temps d'encaixar el nom que m'enamoro de l'entrada i l'enamorament va a l'alça a mesura que em vaig fixant en els detalls. Tirem pel dret, però també hi ha unes escales que porten al primer pis on hi trobem més taules i una petita terrassa. Passem per davant la cuina, que queda a mà dreta i està totalment oberta. S'hi pot observar un tranquil i silenciós ambient de treball. Aquests dos factors m'atrauen especialment. A mà esquerra una barra amb alguns tamborets, l'estanteria de les begudes i una màquina de cafè.



Interior del restaurant 'La niña de mis ojos' Foto: Núria Escalona

Els contrastos entre el verd i el bordeus són notoris i regnen l'espai. Combinen a la perfecció amb la indiana que hi ha en algunes de les parets i en les cobertes de la carta i el menú. Al centre de la sala hi ha una taula-carretó de fusta amb coberteria, plats i diversos utensilis, a més d'unes flors seques que combinen molt bé amb l'estètica de tot el restaurant. Seiem a mà esquerra, just on es poden combinar les cadires amb una bancada convertida en sofà amb una agradable textura de vellut. I estic tan atenta als detalls que no m'adono de res del que passa a les taules del voltant.

"Farem el menú! A mi m'agrada tot el que hi ha!", dic al meu acompanyant. "D'acord, però sigui a carta o a menú has de tastar el que demanaré ara", afegeix. Ho demana quan demanem una copa de vi blanc i ho fa sense que vegi el nom del què demana, així no hi haurà escapatòria. Com poden observar, el seu instint sherpa i la creació de suspens segueixen.



*Paquet de cruixent de patata amb interior de patata i salsa de tòfona del restaurant 'La niña de mis ojos'.
Foto: Núria Escalona*

Arriba el vi i arriba la sorpresa. Una pissarra amb dos paquetets coronats d'una salsa grisenca. "S'ha de posar tot a la boca i notaràs què passa". I sí, paquet en boca allò esclata i els sabors es barregen: el cruixent exterior, la suavitat interior i la potència de la salsa grisenca. És un paquet de cruixent de patata amb interior de patata i salsa de tòfona. No els en puc dir més, com vaig fer jo, l'hauran de tastar.

Sorpresa resolta, seguim el menú. Hi ha a escollir entre 5 entrants, 5 segons i diversos postres a un preu de 18,60? amb beguda i cafè inclosos. Nosaltres optem pels següents: "Timbal de patata amb sobrassada", "Verdures a la brasa amb romesco", "Risotto de ceps" i "Steak tartar de la casa".



Risotto de Ceps del restaurant 'La niña de mis ojos' Foto: Núria Escalona



Steak tartar del restaurant 'La niña de mis ojos' Foto: Núria Escalona



Timbal de patata amb sobrassada del restaurant 'La niña de mis ojos' Foto: Núria Escalona

Dinem i sense deixar ni una engruna al plat ens posem al dia de les nostres preocupacions. Ens aturem momentàniament per comentar el timbal de patata: "oh, les patates són fregides". Això és el que ha triat ell i si amb l'exclamació i el somriure d'orella a orella no n'hi havia prou, el colofó va arribar quan va dir: "tasta, tasta! Això s'ha de tastar! Quina sobrassada!". Així és com verbalment vam viatjar fins a les Illes Balears. Però també vaig gaudir com una nena amb sabates noves amb l'steak tartar. En aquest punt la seva opinió no compta perquè això de la carn crua no ho veu clar. Jo, en canvi, a més cru, millor.

Deixem que el cambrer ens aconselli amb les postres. Hi ha diverses opcions entre les quals també podem triar fruita o iogurt, però fa temps que no ens veiem i estem de celebració. I no ens enganyéssim, els dolços ens poden, així que ens abraonem al "pastís de pastanaga" i al "pastís amb xocolata i maduixes". En aquest moment es manifesta a la ment el pecat de la gola i com que les maduixes m'han agradat tant en podria menjar sense parar. Per sort s'imposa la raó i ho aturo amb el cafè-.



Pastís amb xocolata i maduixes del restaurant 'La niña de mis ojos'. Foto: Núria Escalona



Pastís de pastanaga del restaurant 'La niña de mis ojos' Foto: Núria Escalona

És dimarts en plena setmana laborable, però podria ser cap de setmana perquè aquestes trobades són renovadores. Hem dinat al restaurant del xef Javier Muñoz Orobitg, un projecte en solitari després d'una trajectòria de més de 20 anys a la Masia Sant Cugat, un restaurant de cuina tradicional ubicat a Sant Cugat del Vallès.

Benvinguts a Barcelona!