

Bellavista, dos anys de primavera

Bellavista del Jardín del Norte, el restaurant dels germans Messi i Iglesias, celebra el segon aniversari amb una aposta renovada a la cuina amb la incorporació del xef Miguel Estrada, durant els últims 4 anys al Tickets.



"Volem sincronitzar la carta de la cuina amb el local i l'esperit de poble que el defineix des dels inicis. Plats de cuina mediterrània per compartir, amb tradició, i elaboracions noves amb tocs complexos. Plats saludables, que inclouen els clàssics però amb denominació d'origen: arrossos, carns i peixos", explica **Carles Basteiro**, cap de sala del restaurant. El *Bellavista* no passa per alt. L'oferta gastronòmica del restaurant *Bellavista*, on se celebren sovint les victòries del Barça i de la selecció argentina, es renova amb el segon aniversari i l'aposta del xef és "un creuament de camins gastronòmics, amb elaboracions noves i de procedència variada".

El *Bellavista* és molt més que un restaurant. La benvinguda la dona un quiosc amb les parets empaperades de diaris antics on s'hi reivindica el vermut: "No pida un vermouth pida un Martini" diu un dels anuncis de *La Vanguardia Española*, inclòs a l'edició del 21 de gener de 1961. Al costat, una oficina postal des d'on el comensal pot practicar allò tan oblidat d'enviar-ne una a través d'una bústia, amb segell del *Bellavista*. La perruqueria, l'església, un espai de música i jocs amb vinils i tocadiscos... Espais recreats per a públics curiosos que vulguin submergir-se en escenaris sorprenents a l'hora de menjar i beure. El bany sorprèn amb un fil d'acudits que caldria

revisar pel to masclista d'alguns dels missatges. Les sales Cine i Flors són elegants i estan preparades a la planta superior per acollir celebracions especials i en la intimitat.



Sostre del restaurant Bellavista Jardín del Norte. Foto: Ruth Troyano.



Decoració del restaurant Bellavista Jardín del Norte. Foto: Ruth Troyano.

"Hem viscut una tempesta perfecta", afirmarà **Juan Carlos Iglesias**, CEO del Grup i copropietari del *Bellavista*, recordant els atemptats terroristes de fa un any a Barcelona, la convulsa situació en què està instal·lada la política catalana, l'auge de les sèries de televisió com *Netflix* - que

afavoreixen el consum a casa - i la reducció del turisme gastronòmic en un 40%. "És una situació difícil, la que vivim, i no s'està arreglant. Hi ha un excés d'oferta gastronòmica a Barcelona i els clients es reparteixen, ens els prenem els uns als altres", afegirà.

Malgrat el panorama, al *Bellavista* fan una aposta de futur per "saciar qualsevol antull del client" des del punt de vista gastronòmic. El canvi de carta està motivat per la renovació de l'equip amb nova direcció a la cuina que defensa "el millor producte en la seva millor forma" per una banda i per l'altra "suggerint nous sabors" al cor de l'Eixample de Barcelona. Entre els plats a destacar hi ha les olives esfèriques, les navalles amb suc de bolets i miso, o l'*aribaguette* de pernil ibèric Joselito. Tota una experiència deconstruir-lo i recordar, com explica la periodista gastronòmica **Tana Collados**, que té la seva ascendència al **Bulli**. Les *delicatessen* de mar combinen els musclos en escabetx de pollastre amb l'ostra *lulo tropical*.



Navalles del restaurant Bellavista Jardín del Norte. Foto: Ruth Troyano.



Ostra lulo tropical del restaurant Bellavista Jardín del Norte. Foto: Ruth Troyano.

Quant a les conserves, l'*steak tartar* de vedella amb salsa italiana *vitello tonnato* és una delícia, com la *tartine* de vedella fumada o el tartar de tonyina i peix blanc amb algues i quinoa cruixent. Per al client que busca un àpat més saludable, les noves propostes gastronòmiques del *Bellavista* inclouen l'*stracciatella* de tomàquets confitats i pa d'oli o la pizza cruixent de *carpaccio* de tonyina amb vinagreta de pinyons. Un clàssic com el caneló de pollastre trufat i *foie*, tampoc falla a la carta.



Steak tartar del restaurant Bellavista Jardín del Norte. Foto: Ruth Troyano.



Stracciatella de tomàquets confitats i pa d'oli al restaurant Bellavista Jardín del Norte. Foto: Ruth Troyano.

Pop a la brasa amb salsa allada, briox de curri amb corder a la milanesa o costella de vedella lacada amb papillot de poma són l'avant-sala per a un arròs cremós de confit d'ànec i crema de foie. "En preparem de marins, el de senyoret de gamba vermella, però també el d'interior: l'arròs de presa ibèrica amb bolets al sarment i Tocino Joselito", comenta **Basteiro**. La crema de foie es fon entre els grans d'arròs i tot ben mesclat és una delícia. És dijous i toca arròs. La millor manera de tancar un àpat excel·lent en fons i forma, servit amb destresa i amabilitat per un equip sensible i sensitiu amb el comensal. Final i entorn suggestionen i sorprenen.



Arròs del restaurant Bellavista Jardín del Norte. Foto: Ruth Troyano.

Per això possiblement les postres són tan inesperades com alguns dels espais del *Bellavista*, on la primavera s'ha instal·lat per tot l'any amb les emblemàtiques flors que pengen del sostre, a l'inrevés, donant la benvinguda al jardí que és el restaurant. És una entrada incompleta si no es llegeix la filosofia que li dona sentit. Discret i a recer de les flors, hi ha el següent missatge:

1. *Tots tenim un poble*
2. *La teva casa fora de casa*
3. *Deixa't estimar*

El *Bellavista* sedueix. I les postres hi conviden: una pera *nashi* impregnada en *pisco* d'hibiscos, un coulant de dolç de llet i una sorpresa magnífica, les trufes de cafè i baileys servides en un recipient inesperat.

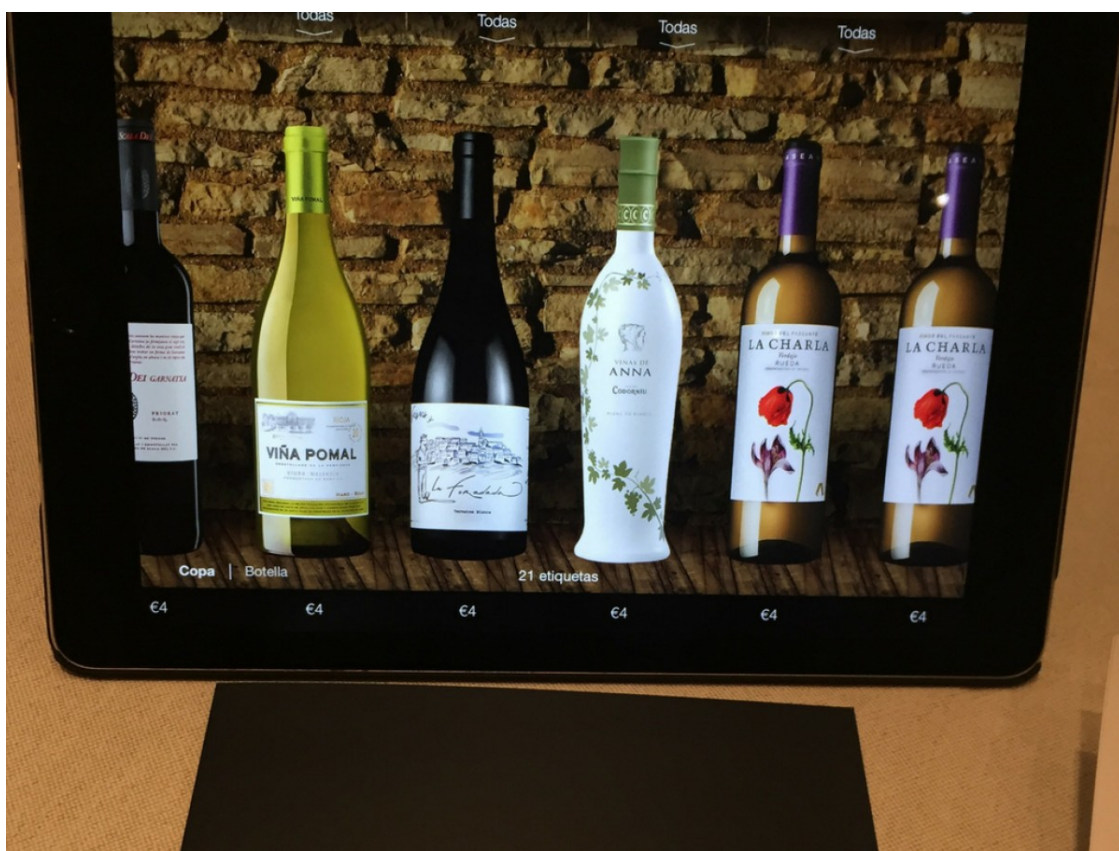


Les postres del restaurant Bellavista Jardín del Norte. Foto: Ruth Troyano.

"La carta és cuidada i eclèctica, en sintonia amb l'espai que és de disseny festiu i coetani, que vol homenatjar el poble que cadascú de nosaltres té o que li hauria agradat tenir", conclou el cap de sala.

Una carta de vins digital

Els vins del celler Amaren (DOCa Rioja) acompanyen la degustació gastronòmica al *Bellavista*. Són correctes, amables i frescos, però hauria estat bé fer una aposta pels vins catalans, que hi són, a la carta. El format digital convida el comensal a prendre's el seu temps per navegar i endinsar-se en les diferents propostes fent zoom amb un mapa digital que permet acostar-se a les vinyes. L'aposta pel vi català és encertada i representativa d'un territori ric i viu, en moviment i revolució, molt més que la del vi argentí. Des de Mas Martinet a Álvaro Palacios com a emblemes de la DOQ Priorat, a Celler Frisach de la DO Terra Alta, Sota els Àngels de la DO Empordà i Castell d'Encús de la DO Costers del Segre. Elaboradors reconeguts per la qualitat dels seus vins, tant com per l'aposta per la recerca, la sostenibilitat i l'ecologia. De vins argentins, la carta només mostra un celler i la tria és personal, del mateix Leo Messi: un L10 de Bianchi Premium Malbec. La possibilitat de fer vins a copes és molt encertada i la relació qualitat preu de cada vi, molt ajustada. No beure'n, al *Bellavista*, seria sacrilegi perquè tots els espais, des del vermut de l'entrada, conviden a fer-ho. Un vi per cada moment, per cada espai i per compartir amb diferents persones.



Carta de vins digital del restaurant Bellavista Jardín del Norte. Foto: Ruth Troyano.

Durant aquesta setmana tots els visitants tindran la possibilitat de celebrar el segon aniversari amb copa de cava i participant en el sorteig de regals diversos. Segur que un dinar o sopar a *Bellavista Jardín del Norte*, també hi deu estar inclòs.