



Gambes a l'allet i maracujà, sabors del FRAX Fusión

La primera postal de Gastrotalkers té gust a croquetes de gambes a l'allet i coulant de maracujà, l'empremta del xef Rafael Llusia i el paisatge de la Marina Baixa alacantina. Parlem del restaurant FRAX Fusión.

Estic a la Marina Baixa, a Alacant. El meu centre d'operacions d'aquestes vacances és a Altea, un poble preciós on els carrers estan impregnats de blanc i respiren mediterrani sense estar al mateix nivell del mar. Des d'aquí he pogut descobrir bonics paisatges plens de caràcter, una versió molt diferent de la imatge que et ve al cap quan descobreixes que a pocs quilòmetres de distància hi ha Benidorm. Benidorm és un cas a part, val més deixar-se seduir per tot allò que amaga la Costa Blanca alacantina.

Les aventures gastronòmiques no s'han aturat en aquests dies. És més, quan passo uns dies fora de casa un dels moments que més desitjo gaudir és el descobriment de noves propostes gastronòmiques, però a més en aquesta ocasió n'hi ha una que mereix ser cridada al món. Es tracta de la proposta del restaurant **FRAX Fusión** situat a **L'Albir**, un nucli de població d'Alfàs del Pi que està al costat d'Altea i queda unit pel passeig marítim que és caminable d'un municipi a l'altre. Passejant-lo vaig anar a parar a un tram que s'anomena Passeig de la Fama on, al més pur estil hollywoodià, si mirem a terra podem trobar un enrajolat d'estrelles amb els noms propis de celebritats del cinema espanyol com són Mercè Sampietro, Pedro Almodóvar o Maribel Verdú, entre d'altres. En un moment donat em vaig endinsar en un carrer anomenat Bulevard dels Músics, el lloc on vaig fer la meua troballa.



Entrada del Frax Fusión. Foto: Núria Escalona.

Ningú me n'havia parlat, però em va cridar l'atenció des de fora. L'estètica del **FRAX Fusión** era bastant diferent del que m'havia anat trobant per la zona, un lloc d'aquells que podria agradar a la meva amiga interiorista que en algunes ocasions, quan sortim a sopar, sempre es fixa en l'ambientació i la decoració. I té raó, són elements que també formen part de l'experiència gastronòmica i la doten de valor afegit. Per bo que sigui l'àpat, si l'ambient no acompanya és molt probable que no ens acabem de sentir a gust. Així que d'entrada semblava que tenia un punt a favor que a més es veuria reafirmat en el detall i l'estètica quan cada plat arribava a taula.

La carta, escueta i poc detallada. Ràpidament em vaig imaginar sopant allà, no hi havia retorn, i vam entrar. Vam dubtar entre quedar-nos dins o a la terrassa, però vam escollir la terrassa perquè el vespre d'aquells últims dies d'estiu acompanyava. I el poc detallada que havíem trobat la carta es va resoldre àgilment amb totes les explicacions que ens va fer en Jeison, un dels cambrers. Un punt més a la meva decisió d'entrar, ja que semblava que a sala sabien en tot detall que passava a cuina i com s'elaboren els diferents plats. Hi havia aquella sintonia que et fa la vetllada molt més agradable.

D'entrada tenia clar que volia tastar les croquetes i una de les postres, aquest últim perquè mai m'havia topat amb la combinació que oferien. La sorpresa va ser quan en demanar les croquetes el cambrer em va dir de triar entre croquetes de pernil i croquetes de gambes a l'allet. "Com ho has dit això? Croquetes de gambes a l'allet?", vaig pensar dins meu. La cara que vam posar era evident i ràpidament ens va oferir una ració de meitat i meitat. Vam acceptar i he de confessar que abans de tornar cap a Catalunya vaig tornar al restaurant per menjar aquelles delicioses croquetes de gambes a l'allet i les postres que encara no us he detallat. Així que entre els dos àpats vaig poder tastar altres plats com són l'*Ou 65*, l'*amanida Cèsar*, les *gyozas* i l'*hamburguesa de*

vaca rossa gallega. I com és deduïble, el fet d'anar-hi dos cops és una pista de com em va agradar.



Croqueta de gambas a l'allet del Frax Fusión. Foto: Núria Escalona.

L'*ou 65* és un ou cuit a baixa temperatura amb un llit de verdures, entre les quals hi havia albergínia texturitzada com si fos gelatina, i acompanyat de xips de plàtan. Un plat suau i agradable molt recomanable per vegetarians.



Ou 65 del Frax Fusión. Foto: Núria Escalona

L'*amanida* Cèsar podria no tenir res d'especial, però no és el cas. Els tomàquets cherry venien perfectament escalivats i el pollastre tenia gust de pollastre. Curiós i sorprenent en una època que s'ha arribat a pervertir de qualsevol manera aquest plat.



Amanida Cèsar del Frax Fusión. Foto: Núria Escalona.

Les *gyozas* denotaven l'atreviment del cuiner, la fusió que destaca en el nom del restaurant. De fet es feia palesa en aquest plat llegint la carta, però també en com anaven arribant els plats que havíem demanat a taula.



Gyozas del Frax Fusión. Foto: Núria Escalona.

I l'*hamburguesa de vaca rossa gallega* és un dels altres imprescindibles a tastar, tot i que si sou carnívors també trobareu altres tipus de carn. Considero que l'hamburguesa és un dels altres plats pervertits d'aquesta societat, però precisament quan una m'agrada s'ha de dir. Hi podies trobar tots els sabors i gaudir de la gustositat de la carn. Cuidada al més mínim detall, fins i tot les patates que l'acompanyaven, que a priori semblaven poques, transmetien que s'havien cuit amb delicadesa.



Hamburguesa del Frax Fusión. Foto: Núria Escalona.

L'àpat transcorria i la satisfacció anava en augment. No deixava de preguntar-me qui n'era el cuiner, quan de sobte ja tenia les postres a taula: *coulant de maracujà* i *lemon pie*. Si l'espectacle no havia estat prou emotiu, en aquest moment estava permès deixar anar llàgrimes d'alegria. El *coulant de maracujà*, igual que les croquetes de gambes a l'allet, el vaig tastar el primer dia i el segon. El simple fet de llegir que era de maracujà em va atraure i semblava innovador, però al més el gust era molt agradable i gens recarregat. Una cullerada combinada amb el gelat de coco que l'acompanyava era molt encertada. Una combinació que em faria anar al restaurant només a berenar aquestes postres, doncs el dolç és la meva debilitat.



Coulant de Maracujà del restaurant Frax Fusión. Foto: Núria Escalona

Tres quarts del mateix amb el *lemon pie*. No sóc gaire de demanar-ne, però aquest no era un *lemon pie* normal. La seva elaboració comença a la cuina i acaba davant del comensal a cop de soplete i una merescuda explicació. Sense tastar-lo el podeu veure en aquest vídeo:

Video: <https://www.youtube.com/watch?v=fY6tb1LL8UM>

Una gastroaventura memorable i recomanable per tots aquells que estiguin a la zona i vulguin menjar així de bé. El cuiner i l'equip mereixen ser felicitats, així que finalment vaig poder posar cara i nom al responsable d'aquell banquet. Ell és en **Rafael Llusia Santos**, un jove cuiner que amb el **FRAX Fusión** posava en marxa el seu primer restaurant propi després d'haver estat a les cuines de l'*Hotel Cap Negret* i l'*Hotel Villa Gadea*, també reconeguts per la seva proposta de bufet. Casualment un d'ells és on em vaig allotjar i el bufet m'havia sorprès positivament. Començava a lligar caps quan just em va explicar que ell s'havia format a EUHT Sant Pol i que admirava la cultura gastronòmica que hi ha a Catalunya. Parlar de Sant Pol de Mar i gastronomia implica parlar de **Carme Ruscalleda**, però també de **Raúl Balam** i el seu menú Ecosistemes del restaurant Moments. Em va fascinar com parlava d'aquell menú que voldria tastar, perquè sense haver-ho fet me'n parlava destacant que per a ell n'eren referents sobretot pel producte de proximitat i qualitat que Ruscalleda i Balam fan servir a les seves cuines.

"A Catalunya la cultura gastronòmica és d'un nivell molt alt, el com es viu la gastronomia no té res a veure amb la feina que ens queda fer a altres parts del territori", sentenciava. "Jo només vull seguir fent el que m'agrada. Poder cuinar amb bons productes i que els comensals gaudeixin" va respondre quan vaig suggerir que s'havia de donar a conèixer. Res més lluny de la humilitat que caracteritza a les persones que viuen apassionadament la seva feina.



Així és com les vacances a la Marina Baixa van tenir gust de croqueta de gambes a l'allet i coulant de maracujà. M'acomiadaria aquí, però abans heu de saber que el restaurant té uns preus molt assequibles. Concretament vam fer un tiquet de 40?? per persona i inclouïa copa de vi i cafè. Entenen doncs, per tot plegat, perquè havien de saber de la seva existència?

[lloc]56[/lloc]