

VINOS Y RESTAURANTES

2º ANIVERSARIO



Barcelona
RESTAURANTE
VALENTÍN

LO ÚLTIMO EN GASTRONOMÍA DE MONTAÑA



Barcelona
ROIG ROBÍ

DISFRUTA C

Mercados
los mejores s

RESTAURANTES ★★★ | Barcelona

RESTAURANTE ROIG ROBÍ BUEN GUSTO Y EXQUISITO PALADAR

La fidelidad a los orígenes siempre ha sido una garantía para mantener la identidad de una cultura, pero nutrirse exclusivamente de ellos y dar la espalda al tiempo es cortar las alas de la evolución, el progreso y la mejora. La sabia mezcla del mimo por dichos orígenes, con la mirada al futuro, ha sido la incógnita que ha resuelto Roig Robí para alcanzar el éxito dentro del panorama de la restauración barcelonesa.



Forman un triángulo perfecto. Mercé e Inma lideran la cocina y Joan los vinos y la sala, y los tres al frente del negocio han formado un equipo indisoluble que ha consolidado las bases de este restaurante ubicado en la frontera de los barrios de Gracia y San Gervasi. Desde hace 23 años ofrece a sus clientes -la mayoría fieles desde casi sus inicios- una cocina tradicional catalana, pero que ha sabido utilizar los filtros adecuados hacia una bien entendida modernidad, sin las pueras incomprensibles de creatividad de las que algunos restaurantes presumen.

El espacio del Roig Robí se dispone en tres comedores y una terraza que comprende dos zonas, una acristalada, ideal para invierno, y otra descubierta, idó-

nea para el caluroso verano, que permanece abierta sólo de junio a septiembre. Cualquiera de los tres comedores es bueno para mantener una charla distendida mientras se disfruta de la cocina, ya que la distancia entre las mesas favorece que nuestra conversación no quede entorpecida por la de la mesa de al lado y facilita la intimidad.

Para mojar pan

Una cocina impecable y grande sirve como centro de operaciones de todas las maravillas gastronómicas que se preparan en sus fogones. Aunque la ela-



SÉNECA, 20 - 08006 BARCELONA | TEL.: 932 189 922 | FAX: 934 157 842 | ROIGROBI@ROIGROBI.COM | WWW.ROIGROBI.COM

PROPIETARIO: MERCÉ NAVARRO, INMA Y JOAN CROSSES | JEFE DE SALA: INMA Y JOAN CROSSES | JEFE DE COCINA: MERCÉ NAVARRO E INMA CROSSES | HORARIO: 13:30-16:00 Y 21:00-23:30 | CERRADO: SÁBADO MEDIODÍA Y DOMINGO | PARKING: PROPIO | PRECIO MENÚ DEGUSTACIÓN: 57 € | PRECIO MENÚ DE TEMPORADA: 44 € | PRECIO CARTA (SIN VINO): 45/50 €

VINOS Y RESTAURANTES

2º ANIVERSARIO



DISFRUTA C

Mercados de los mejores s



LO ÚLTIMO EN GASTRONOMÍA DE MONTAÑA



Barcelona ROIG ROBÍ

Fotos: A. R.

ROIG ROBÍ HA SABIDO MANTENER LOS SABORES DE LA INFANCIA, AUNQUE HA ACTUALIZADO LAS ELABORACIONES

boración resulta clave para el resultado final, lo imprescindible es la calidad de sus productos, algo de lo que ellos presumen y que avala sus más de 23 años de clientela fija.

Roig Robí ha sabido mantener esos sabores de infancia, aquellas recetas que preparaban nuestras abuelas, pero adaptadas a los nuevos puntos de cocción y tendencias que les otorgan ese punto exacto de modernidad que las hace únicas. Las mejores carnes de España, el pescado salvaje más fresco, los productos de temporada como los *bollets* en otoño o la trufa negra en invierno son los auténticos protagonistas del local.

La carta, que cambia cuatro veces al año, está claramente influenciada por el producto de temporada, aunque algunos platos se mantienen por su éxito como el *Arroz con espardeñes*, convertido a lo largo de todos estos años en casi una institución gastronómica.

Algunas de las recomendaciones que se proponen son las *Patatas confitadas con huevos de corral y ceps*, las *Albóndigas con rovellons*, el *Rape*, *almejas y langostinos*



con *cebolla confitada y cremat de ron* o los *Pies de cerdo rellenos de foie gras*.

Los que prefieran captar la esencia de su gastronomía tienen un menú de degustación recién estrenado que consta de varios platos y platos que representan, ante todo, su cocina y que permite poder probar varias de sus especialidades.

Los postres son todos artesanales y como en el resto de la carta se procura introducir las tendencias que más convienen o gustan. Actualizaciones de postres clásicos como el *Sácher* o el *Tiramisú* y un *Seis texturas de chocolates* de impecable elaboración ponen la guinda final a un perfecto ágape.

Y los vinos

Suman unas 170 referencias y se guardan en la bodega que tienen situada en la parte de arriba del restaurante. La mayoría de ellos pertenecen a DD.OO. españolas, aunque van introduciendo poco a poco algún internacional (además de los champagnes). Por el tipo de cocina que se puede degustar se intenta tener en carta un amplio abanico de posibilidades, desde los más clásicos hasta los más innovadores del mercado. Como sugerencia nos proponen los vinos de Can Feixes de la D.O. Penedès, Oliver Conti de la D.O. Empordà-Costa Brava, el *Avan Nacimiento* de la D.O. Ribera del Duero o el *Corullón* de la D.O. Bierzo. M. Ramírez



Alguno de los vinos recomendados.

