



espai kru

VIDA MÁS ALLÁ DE UN CONCEPTO

Barcelona



ESPAI KRU ES EN LA ACTUALIDAD UNO DE LOS MÁS REFRESCANTES E INTERESANTES TEMPLOS GASTRONÓMICOS DE BARCELONA. DIFERENTE, RADICAL Y SABROSO, ESTE RESTAURANTE ES CITADO Y RECOMENDADO DE FORMA CONSTANTE POR AQUELLOS QUE BIEN CONOCEN QUÉ SE CUECE EN LA CIUDAD CONDAL. CON PASO FIRME Y SIN GRANDES ALARDES, ESTE RESTAURANTE UBICADO EN LA PLANTA DE ARRIBA DE LA EMBLEMÁTICA MARISQUERÍA RÍAS DE GALICIA, HA CONSOLIDADO UN ÉXITO TANTO A NIVEL CRÍTICO COMO A NIVEL COMERCIAL. UNA DE LAS CLAVES PARA LOGRARLO ES QUE SU ORIGINAL PUNTO DE PARTIDA, LAS PREPARACIONES EN CRUDO, VA MÁS ALLÁ DE SER UN CONCEPTO DE MARKETING PARA CONVERTIRSE EN UNA EXCELENTE EXCUSA PARA HACER DISFRUTAR AL COMENSAL. LA OTRA CLAVE CABE ENCONTRARLA EN COCINA, DONDE EL PARAGUAYO EVER CUBILLA, CHEF CREATIVO Y AUTODIDACTA, SE HA DESTAPADO COMO UNO DE LOS NUEVOS TALENTOS DEL PANORAMA NACIONAL. PARA DEMOSTRARLO, NADA COMO REPASAR ALGUNOS DE SUS PLATOS MÁS RECIENTES.

RENOVARSE O MORIR

El origen de Espai Kru se remonta a 2012. En plena crisis para la hostelería, los hermanos Iglesias (Borja, Pedro y Juan Carlos) toman conciencia de que su Rías de Galicia debe renovarse. Demasiado espacio para una clásica marisquería de elevado ticket medio. Surge entonces la idea de destinar el piso superior del Rías a un nuevo concepto de restaurante en el que la esencia de la marisquería siguiera viva. Una oda al mejor producto marino, en Kru algo más pequeño pero ofrecido con creatividad y toda clase de inspiraciones multiculturales (orientales, peruanas, mexicanas o mediterráneas). El concepto de cocina en crudo de Espai Kru surge, de hecho, a partir de una reunión de los Iglesias con su socio y amigo Ferran Adrià.

En la actualidad, el éxito de este concepto de restaurante junto al de la Casa de Tapas Cañota ha llevado al grupo a preparar nuevas aperturas en Barcelona: Roma 2009 en el Camp Nou, Bobo Pulpín (pulpería actualizada), y Bellavista del Jardín del Norte, un ambicioso proyecto en el que también participa como socio el mismísimo Leo Messi. Todos estos nuevos proyectos han motivado la incorporación en Grupo Iglesias de dos exBulli como son Rafa Morales y Pol Perelló, Chef ejecutivo y Director de operaciones, respectivamente.



Secuencia de atún Rojo

Salsa del soasado

VINAGRETA DE MANZANA Y NABO

1	u	manzana Granny Smith
70	g	nabo
5	g	jengibre
75	g	soja
50	ml	vinagre de arroz
10	g	aceite de refrito de ajos
10	g	cebollita tierna
50	ml	TPT

Con un oroshigane rallar la manzana, el nabo y el jengibre. Disponer en un bol y añadir la soja, el vinagre, la cebollita y el TPT. Remover y, por último, incorporar el refrito de ajos caliente.

Cortes de atún

1	u	Saku de 200 g de ventresca
1	u	Saku de Akami de 100 g
1	u	Saku de Chu-Toro de 100 g

El producto es clave en Espai Kru. La selección de los mejores ingredientes no solo requiere una excelente red de proveedores de confianza, sino también un inmejorable conocimiento sobre cada producto y su potencial según la época del año. En el caso del atún rojo, Ever no solo demuestra conocer a fondo el potencial de cada pieza, sino que destaca que hay que estar atento a su ciclo reproductivo. "El atún rojo se encuentra en un momento excelente en esta época del año, cuando ha desovado, no está estresado y ha recuperado la grasa perdida durante la larga travesía que realizan".

Otros ingredientes

2	g	trufa negra (tuber melanosporum)
2	u	yemas grandes de erizos de mar
3	g	caviar Asetra
		Aceite de oliva
		Sal maldon
		Yema de huevo
		Cebollita juliana
		Rabanito
		Salsa de soja
		Wasabi

El toro es una de las piezas más apreciadas del atún, muy rico en grasa. Empezar por la parte más fibrada, realizando un corte de aproximadamente 1 cm. Escoger esta parte de la ventresca, que está más cerca del esternón, para soasarla y así realzar el sabor. Al soasarlo, también se consigue desnaturalizar el tejido conectivo y hacerlo más agradable en boca. Este corte se sirve con la vinagreta de manzana, una rodaja de rabanito, la juliana de cebollita y una pizca de wasabi. Continuando con el toro, realizar otros dos cortes de 0,5 cm aproximadamente, pero esta vez por el otro extremo del saku. Uno de ellos se sirve solo pintado con soja y una pizca de wasabi. El otro está maridado con trufa negra, sal maldon y aceite de oliva. Pasando al chu-toro, se trata de la parte del atún que está pegada a la piel. Utilizar la de cola blanca por debajo de la ventresca. La textura es un poco menos firme que el toro y un poco menos grasa, pero de sabor más dulce. Realizar dos cortes de unos 0,7 cm aproximadamente, y maridar uno de ellos con el caviar, y el otro trozo con un poco de soja y wasabi. El Akami es el lomo del atún, carne más firme, mucho más roja y con menos contenido de grasa. El sabor es menos dulce que el Toro o el Chu-Toro, quizás con un sabor más a óxido, más metálico. Esta pieza se marida con el erizo de mar, que le aportara dulzor y textura. Acabar con un poco de wasabi, salsa de soja y una gota de yema de huevo, que aportara un poco de grasa.

Zamburiñas

2	u	zamburiñas
1	u	erizos de mar
		yema de huevo
		germinados de rábano
		rabanito
		wasabi

Limpiar las zamburiñas retirando todo el manto, el intestino, el estomago y el músculo de cierre, dejando solamente el músculo rápido junto con las gónadas. Reservar.

Por otro lado, con una tijera retirar la boca de los erizos de mar y ampliar el orificio. Limpiar con un chorro de agua con mucho cuidado y escurrir boca abajo. Esperar un par de minutos para empezar a retirar las gónadas con ayuda de una cucharita de café. Disponer en una superficie plana y reservar tapado en la nevera.

Salsa de soja

100	g	soja
150	g	sake
100	g	azúcar
100	ml	agua
150	g	Mirin

En un cazo, disponer el azúcar y el agua, remover hasta deshacerlo completamente, añadir los demás ingredientes y dejar reducir a fuego muy lento hasta obtener una textura de miel.



BARRA DE CÓCTELES

La coctelería también tiene su protagonismo en Espai Kru, lo que viene a reforzar aún más ese aire distinto y relajado, informal y lúdico, en el que acaban por aparecer las más sorprendentes creaciones. El comensal puede disfrutar de cócteles sutiles y poco alcohólicos como Kingston Town, Dirty White Lips, o Amor por México, que incorpora mezcal.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Cortar el rabanito a rodajas en diagonal y luego en juliana. Marinar la zamburiña en la salsa de soja durante 2 minutos, colocar en la concha en su posición natural. Colocar 2 gónadas de erizo, un par de gotas de yema de huevo, la juliana de rabanito y un germinado de rábano.



Zamburiña marinada con soja y erizos de mar



Taco vegetal con ceviche de lubina

Aceite de cilantro

- 200 g aceite de girasol
- 1 u manojo entero de hojas de cilantro (150 g aprox)

Escaldar las hojas de cilantro durante 10 segundos para fijar la clorofila y turbinar en la themomix durante 3 minutos a velocidad máxima. Colar por un chino fino, y dejar escurrir toda la noche con un chino y papel de cocina.

Ceviche de ojí amarillo

- 2 u cebolla de Figueras
- 300 g zumo de lima
- 70 g apio
- 4 u ají amarillo
- 10 g ají seco
- 20 g cilantro
- 5 g ajo
- 100 g pescado blanco
- cs xantana (0,8 g por cada 200 ml de líquido obtenido)
- cs sal y pimienta

Escaldar los ajíes, pelar y picar junto con la cebolla, el ajo y el cilantro. Disponer todo en un vaso con el ají seco, el zumo de la lima, la sal y unos giros de pimienta, y el pescado blanco. Dejar reposar durante media hora, retirar el pescado, triturar con el robot y pasar por un superbag. Texturizar con la xantana, retirar el aire y reservar.

Ceviche rojo

- 2 u cebolla morada
- 2 u cebolla de Figueras
- 1 u rama de apio
- 10 g ajo
- 10 g chile verde
- 30 g hoja de cilantro
- 3 u cucharadas soperas de ají rojo seco
- 15/20 zumo de lima
- 100 g pescado blanco
- cs sal y pimienta
- cs xantana

Picar todos los ingredientes en brunoise, disponer en un bol y añadir el zumo de lima justo hasta cubrirlo. Añadir el pescado y dejar reposar durante media hora. Pasado este tiempo retirar los trozos de pescado y triturar con el robot. Pasar por un superbag y texturizar con la xantana (0,7 gramos por cada 200 ml de líquido obtenido). Retirar el aire y reservar al pase.

Otros ingredientes

- 30 g lubina salvaje
- 2 u fresitas del bosque
- pepino holandés
- germinados de cilantro
- sal maldon
- aceite infusionado de cilantro

Cortar un trozo de pepino de más o menos 10 ó 12 cm. Realizar unas láminas aplicando la técnica del katsuramuki (técnica japonesa para realizar laminas de vegetales). Con un cortapastas, realizar tacos vegetales de 10 cm aproximadamente. Reservar en agua y hielo.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Cortar la lubina en tiraditos muy finos, unos 3 cortes según el grosor del saku. Disponer los tiraditos encima del pepino, salar y salsear con la leche de tigre de ají amarillo y el ceviche rojo. Rematar con unos brotes de cilantro, dos fresitas del bosque partidas por la mitad y unas gotas de aceite de cilantro. Comerlo como si de un taco mejicano se tratara.



LA GAMBA EN AGUACHILES

Una de las elaboraciones ya emblemáticas de este restaurante. “No puedo quitarla de la carta. Es una elaboración mexicana, sus ingredientes son cilantro, pepino, apio, jalapeños y zumo de lima. Los sinaloenses se atribuyen esta receta. En Espai Kru la hacemos con gambas de Palamós; la marinamos ligeramente en el aguachiles, y acompañamos con una picada de jalapeños y germinado de cilantro”.

CALAMAR CON ERIZOS DE MAR

“Es importante que el calamar este prácticamente vivo. Se retira la piel y una membrana muy fina que está por debajo de la piel que cubre el manto. Una vez retiradas estas finas membranas, cortamos a cuchillo los tallarines de calamar, aliñamos con sal, aceite de oliva, unas gotas de lima, jugo de ramallo de mar y servimos junto con las gónadas de erizo de mar. Rematamos con una ralladura de lima, germinado de albahaca y shisho morado.



EL MOLLETE DE LANGOSTA

Una demostración de que en Espai Kru caben propuestas más informales, eso sí, asociadas a un excelente producto marino. “Quizá sea nuestro plato mas canalla. En Kru, lo soasamos en brasa, salseamos con una mayonesa de curry y una juliana de shiso verde y lechuga”.

LA TRILOGÍA DE LAS OSTRAS

Para entrar en el menú, se apuesta por una sorprendente secuencia de ostras.

“En Kru empleamos ostras de la zona de Marennes Oleron. La primera ostra de esta trilogía está asociada al ajoblanco. Aunque parezca contradictorio, el ajoblanco lo empezamos a servir a finales del verano, que es cuando las almendras están en su mejor momento. Lo servimos con una crema de ceps que también coincide en temporada con la almendra, y lo mantenemos casi todo el invierno. Consideramos que la textura del ajoblanco junto con la acidez que aporta el vinagre de jerez marida muy bien con la ostra”.

“La ostra de ponzu y huevas de salmón, es quizá uno de los maridajes más acertados para la ostra, por el punto ácido y el aroma característico del yuzu en la salsa ponzu, muy agradecida para acompañar una ostra francesa”.

“Y por último, la de ají amarillo también destaca por su aporte ácido con esos matices a cilantro. El picante del ají hace que la trilogía de la ostra alcance un final elegante y sutil”.

