

Barcelona tiene algunos buenos restaurantes vascos y pocas parrillas. Antes del verano, Ana López de Lamadrid y Gonzalo Galbete abrieron el fuego de brasas del Igueldo, un vasco que no parece vasco. La cocina-cocina complementa el carbón.



GUILLERMO MOLINER

SILLAS Y PAREDES BLANCAS ANA LÓPEZ DE LAMADRID, DIRECTORA DEL IGUELDO, CON EL COCINERO GONZALO GALBETE, EN EL COMEDOR DEL RESTAURANTE.

# LENGUA DE FUEGO

El restaurante vasco **Igueldo** abre una excelente parrilla en el Eixample

**PAU ARENÓS**

parenos@elperiodico.com

Un restaurante vasco que no se parece a un restaurante vasco cuando alguien dice: “¿Vamos esta noche a cenar a un restaurante vasco?”. Elegante, blanco, espacioso. Han invertido dinero, y buen gusto. Funde el lugar común del asador herrumbroso. Que nadie se ofenda pero en Navarra y Euskadi hay gran cantidad de oseras: cuevas oscuras, cenicientas, malolientes, las brasas tristes y frías, cocineros de forja.

El nombre, Igueldo, la montaña desde la que los donostiarras vigilan el Cantábrico y la pesca prodigiosa, el luto marinero a veces. La dueña y directora y sumiller, Ana López de Lamadrid, nacida en Barcelona,

educada gastronómicamente en el norte. El chef y socio, Gonzalo Galbete. El arquitecto, Iván Pomés. La decoradora, María Rosa Buxeres. Cabezas vascas y catalanas en busca de un cocina directa en un espacio también sin trampas.

“Queríamos un vasco bonito”, dice Ana. Bonito es. Y bueno. Y a un precio casi de restaurante chino. Menú de mediodía, 16 euros, a elegir entre cuatro primeros (ensalada de boquerones y fresas), cuatro segundos (merluza a la parrilla con endivias braseadas) y cuatro postres (crema quemada con Amaretto), bebida incluida.

La proeza: haber construido una parrilla ortodoxa –que también es un concep-

to moral– en el centro del Eixample. El monstruo de hierro y fragua en un bajo barcelonés. Que Iñaki Perurera, Josechu el Vasco, el boxeador Urtain y Josu Jon Imaz los auxilien en esta industria del fuego.

No hay humo en la propuesta cárnica, sino solidez. A 39 euros el kilo, chuletón de Oyarzun, bol de ensalada y pimientos del piquillo. Un clásico de asador. La carne churruscada en el exterior, sangrante en el interior; la ensalada que desengrasa. Un placer elemental, franco, un trogloditismo avanzado.

Si el cliente quiere cocina –porque el chuletón es boxeo– tiene dónde elegir. Cocina blanca, como la decoración. Huevo con

espárragos confitados y fuagrás. Bacalao a la brasa con piperrada (¡excelente!). Cordero cocinado a baja temperatura y terminado sobre la brasa. Brasa, brasa, brasa. Ascuá, rescoldo, chispa, llama, carbón. El lenguaje ardiente del Igueldo.

Ana sabe de vinos –fue sumiller del Toc y publica una guía con Josep Puigcorbó, del Drolma– y por eso puede organizar la carta según sus gustos explícitos. Titula los apartados con humor, como si fueran las plantas de un gran almacén: Mis Favoritos, Tallas Grandes, Los Más Módicos... Sitio blanco, comida blanca. Al fondo, instigadora, la lengua de fuego.

**IGUELDO**  
Rosselló, 186.  
Barcelona  
Teléfono: 93 45 22 555

