

R

RESTAURANTS

★ VAL MÉS QUE ET FACIS UN ENTREPÀ A CASA
 ★★ NI FU NI FA, CORRECTE
 ★★★ POSA'LA LA TEVA LLISTA D'HABITUALS
 ★★★★ GRAN DESCOBRIMENT
 ★★★★★ ALIMENT PER AL COS I L'ESPERIT

ELS MENUS

El Futami ofereix tres tipus de menú degustació en els quals mai s'expressa quins peixos sortiran a taula, ja que això depèn del que sigui millor aquell dia. Tenen un preu força competitiu: el més econòmic val 30 euros, el següent 40 i el més car 50 euros. Aquest últim inclou sushi, sashimi, crema d'ou, peix marinat amb miso, carn, amanida de cogombre... Les racions són força generoses, però, com que és una cuina lleugera, no sortireu amb l'estómac pesat.



EL NOM

Quan entro en un japonès sempre em pregunto: i el nom, què deu voler dir? Penso que ha de tenir un significat ocult, poètic, delicat, providencial..., que ha de ser una mena d'epifania. Sense cap mena de dubte, m'envaeix una mena de tonteria antropològica cursi. Doncs bé, el nom de Futami té màgia, però sobretot la percep el xef: és el nom que tenien els banys termals dels seus avis, que els batejaren amb el cognom familiar. JL



FOTOS: JORDI PLAY

FUTAMI

ELS ÚLTIMS SERAN ELS PRIMERS

És l'últim japonès a arribar a Barcelona, però té per davant un 2013 molt prometedor. Arribarà a ser considerat dels primers? A aquestes altures de l'any és difícil de dir, malgrat que al Futami li sobren arguments per estar molt amunt. Va obrir a principis del passat mes de desembre, allà on abans hi havia hagut un restaurant de cuina nòrdica.

D'Escandinàvia a l'arxipèlag nipó, el nou esperit del local representa un molt encertat cop de timó en l'oferta de la zona on es troba, Enric Granados cantonada plaça Letamendi, que anava curta d'un restaurant de cuina tradicional japonesa amb cara i ulls. És un local tranquil, d'interiorisme mínim, on es pot menjar a taula o bé assegut a la barra, experiència més que recomanable, ja que els qui hi treballen ho fan amb tanta pulcritud i elegància que, a més de l'espectacle gustatiu, ofereixen un relaxant xou visual.

Qui són, aquests? A l'extrem esquerre de la barra s'hi posa

en Toni, i a la dreta, el xef, Daisuke: un toquiota de 38 anys format com a cuiner al Harney Sushi Bar de San Diego i que, afortunadament per a nosaltres, s'ha establert a Barcelona després d'un viatge familiar en què la seva dona va enamorar-se de la ciutat. M'explica en Toni (Daisuke encara no parla català ni castellà) que va ser a Califòrnia on el xef va decidir que desenvoluparia un estil de cuina japonesa tradicional però amb més potència gustativa. El sàvors de la cuina japonesa, diu, poden ser massa subtils per als paladars occidentals, així que Daisuke busca intensificar els sàvors. Ho aconsegueix? Jo diria que sí.

**VA SER A CALIFÒRNI
 ON EL XEF TOQUIOTA
 VA DECIDIR QUE
 DESENVOLUPARIA
 UN ESTIL DE CUINA
 JAPONESA TRADICIONAL
 PERÒ AMB MÉS
 POTÈNCIA GUSTATIVA**

CUINA TRADICIONAL JAPONESA AMB MÉS SABOR

Ho aconsegueix amb un rotilet de pernil ibèric fumant amb toc de bufador i un altre d'escalivada, sàvors intensos i alhora familiars. També amb l'espectacular xarrup d'ostra, una llepolia a què podria entregar-me diàriament: la carn de dues ostres servides en una copa de martini amanides amb un didal de sake, ous de peix volador i un parell de gelees que conjuminen a la perfecció amb la textura i el sabor de mar dels mol·luscos més gloriosos del planeta.

És un deu la crema d'ou amb miso servida dins d'unes Le Creuset. Contraposa la textura de l'ou quallat, una mena de flam extremadament mòrbid, amb l'umami del caldo. Aquest, a més, és un plat amb sorpresa. No, no la revelaré.

No és potent, sinó tot el contrari, el molt delicat sashimi: tonyina, lletxa i calamar... o és mantega? Renoi quin calamar! És fantàstic l'espectacular peix (llobarro, orada, lletxa?) marinat amb miso i acompanyat de formatge fresc i set pebres: un altre plat estrella.

L'assortiment de sushi torna una altra vegada cap a la delicadesa: tonyina bluefin, lletxa,

salmó, vieira i orada. L'arròs té el punt perfecte i el peix el cobreix com un llençol. És molt potent, en el millor sentit, l'ibèric fregit amb curri que s'ofereix al menú de cada dia, així com el katsudon, un altre cop porc ibèric fregit, però amb arròs i la salsa característica d'aquest plat, tan saborosa com el centre de l'univers.

Per últim, i per no esgotar a ningú, és impressionant el plat de papada ibèrica confitada. Melositat pura, només apte per a amants declarats de les textures tremoloses.

Fora de la cuina, tot està a l'altura: un servei atent i molt amable i una carta de vins curta però precisa, pensada per maridar adequadament amb el menjar japonès, que hom pot alternar amb cerveses d'allà o còctels com el deliciós saketini, menys sec que el seu pare, el dry martini, però amb caràcter.

RECORDA EL NOM: FUTAMI

Potser em deixo endur per l'entusiasme. Però és que el lloc s'ho mereix. Només així s'explica que hi hagi anat tres vegades en tres setmanes. I seguiria repetint. Recorda el nom: Futami, un japonès que serà referenciat com dels millors de Barcelona aquest 2013. M'hi jugaria un xarrup d'ostra.

JORDI LUQUE

QUÈ FEM ABANS?

Una relaxant visita al **Jardí de la Universitat de Barcelona** (Gran Via de les Corts Catalanes, 585). Potser no és l'època de l'any més adient ni bucòlica, però els jardins de l'edifici històric de la UB són preciosos i un racó de pau al bell mig del centre.

FUTAMI ★★★★★

Enric Granados, 10. BCN (Eixample).
 ☎ Passeig de Gràcia (L3). ☎ 93 515 03 12. ☺ De dimarts a diumenge, de 13 a 16h i de 20 a 24h. € 25 euros (preu mitjà). ♿ No adaptat.