

BARCELONA, COMER

Jordi Herrera. Manairó. Un rebelde con causa

HACE 3 SEMANAS por CARME GASULL



Un soplete de gran combustión para mantener la característica del sabor del humo en los alimentos; una plancha con pinchos calientes que llevan el calor directamente al centro de la carne en su justa medida sin que pierda sus jugos; una sonda de vapor con la que inyectar vapor a los crustáceos o una cazuela que gira a gran velocidad gracias a una especie de taladro mientras una llama caliente la pared exterior del recipiente y cocina la carne mientras da vueltas sin perder jugos ni sabor. El ideólogo de todos estos inventos es **Jordi Herrera**, chef y propietario del restaurante **Manairó** de Barcelona.



Jordi Herrera. Genio y figura.

Curioso, creativo, inconformista, formador, asesor gastronómico, solucionador... **Herrera** prefiere no gustar a ser indiferente, por eso se reinventa y reinventa su cocina constantemente. Su nueva carta de presentación es el menú degustación (2017/2), compuesto de 14 propuestas que sacan el mayor partido a los productos que le llegan a las manos. 14 bocados poco convencionales, entre ellos versiones de sus propios platos, que convencen por su sabor y que, en algunos casos, sorprenden por su emplatado. Sirva de ejemplo el *crujiente de ternera al curry con ropa tendida de bonito ahumado*, un entrante que se te queda corto y que, entre otras sensaciones, a algunos barceloneses nos provoca nostalgia de una ciudad que, para bien y para mal, ya nunca será lo que fue.



LOS MÁS LEÍDOS

Los 20 restaurantes más románticos de Barcelona

1.997 vistas

Dónde y qué comer en Port Aventura... sin vértigo

1.977 vistas

Los 5 mejores bares para ligar en Barcelona (I)

1.880 vistas

¿El aperitivo de moda? Martini & Tonic

1.410 vistas

Pulpos encebollados, como los de toda la vida

1.183 vistas

Esta es la mejor pizza de Barcelona

1.048 vistas

ARCHIVO

1.000 vistas





Crujiente de ternera al curry con ropa tendida de bonito ahumado. Bienvenidos a Manairó.

Gran conocedor de la cultura gastronómica catalana, **Herrera** domina el arte de hacer evolucionar recetas clásicas mediante la aplicación de técnicas muy depuradas. La demostración en el *cornete de bacalao a la llauna con perlas de pimiento asado*, la *clotxa de Tarragona* y la sensacional *truita amb suc de sopa de ajo con sesos de congrio*. ¿Otra de las gracias de su nuevo menú degustación? La revisitación de sus propios clásicos. Si no es tu primera vez en **Manairó** sonreirás cuando saborees la *yema de pizza margarita con rúcula y trufa* ('chof' para los amigos), el *solomillo de ternera a la parrilla de clavos* (acompañado de espárragos verdes y romero durante mi visita) y la *coliflor, foie y café* que, con un solo toque o retoque, yo (re)convertiría en postre.



Hay más novedades en este momento vital de **Jordi Herrera**. El asesoramiento a **Maresmar España**, una distribuidora de pescado y marisco con sede central en **Mercabarna (Barcelona)** donde está desarrollando productos de cuarta y quinta gama, le está llevando por los caminos de la cocina de aprovechamiento. Y más pronto que tarde organizará cenas-talleres formativos en el restaurante para compartir su conocimiento y creatividad con el público. Mientras, echa un vistazo a su web, que también estrena. Genio y figura.

Manairó

Diputació, 424. Barcelona

Teléfono: 932 310 057

Menú mediodía: 45€

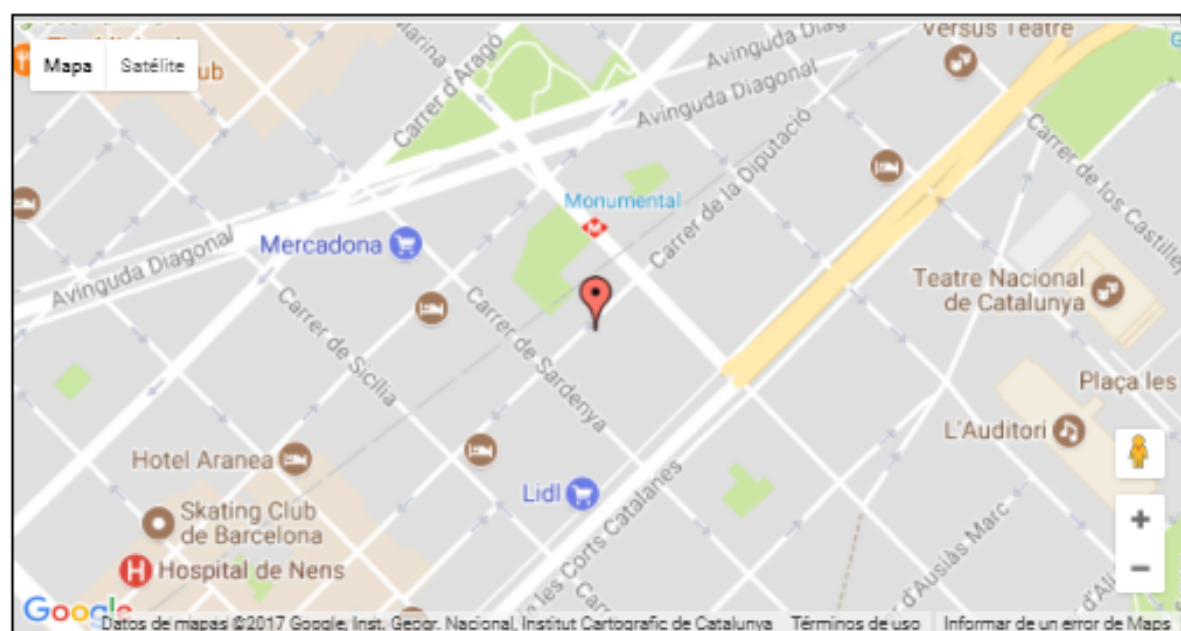
Menú degustación 2017/2: 90€ (115€ con maridaje de 3 vinos)

Menús clásicos (2003-2016): 90€

Precio medio carta: 60€

Horarios: de lunes a sábado, de 13.30 a 15.30 y de 20.30 a 23.30h. Domingos cerrado.

www.jordiherrera.es



TAGS: **COCINA CATALANA, COCINA CREATIVA, RESTAURANTE**



CARME GASULL

SE INICIÓ COMO PERIODISTA EN LA RADIO Y CON EL GASTRÓNOMO JORDI ESTADELLA EN LAS COSAS DEL COMER. HOY, MODERA PONENCIAS Y DEMOSTRACIONES CULINARIAS EN FERIAS Y CONGRESOS, COLABORA EN EL PROGRAMA ÀRTIC DE BTV Y COMPARTE EXPERIENCIAS EN SU BLOG (ENTAUATS). ACTUALMENTE, ES LA COMISARIA TÉCNICA DEL PROYECTO 'CATALUNYA REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA 2016'.

