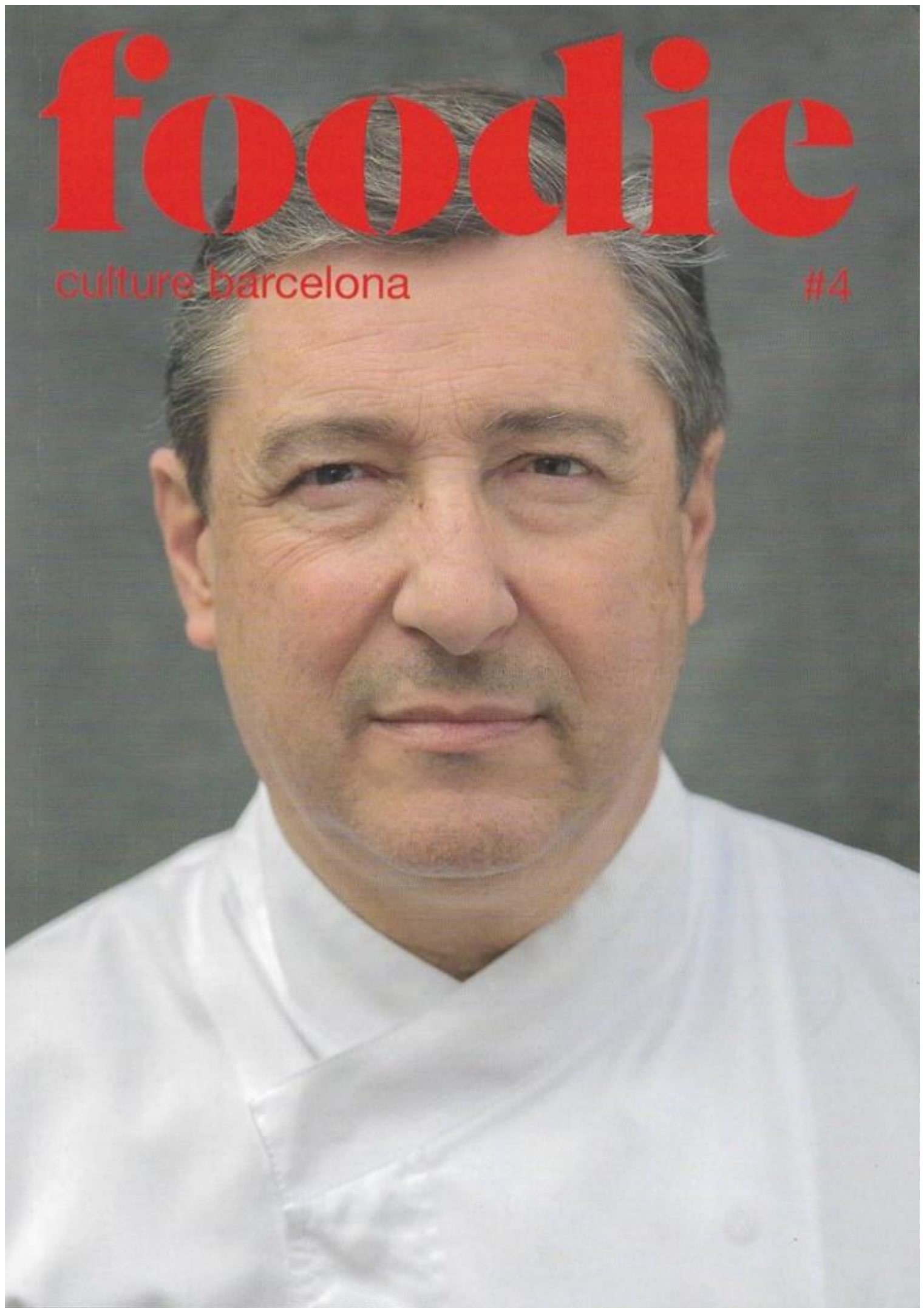
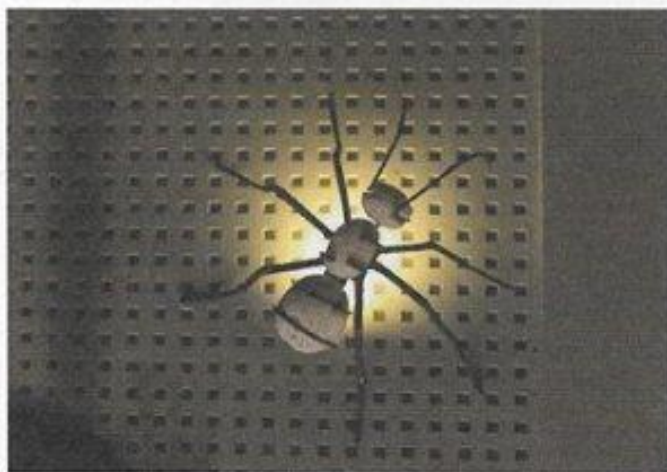
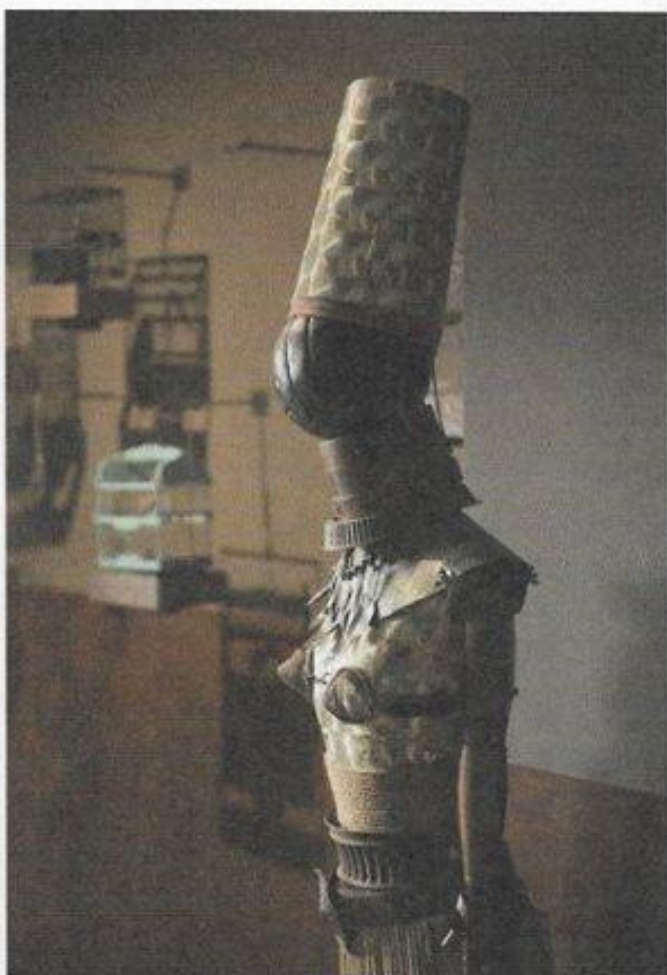


foodie

culture barcelona

#4





PICTURES: JORDI FOLCH

Manairó

A gastronomic adventure / Una aventura gastronómica
Propietario y chef **Jordi Herrera**

Manairó restaurant is like Tutankhamun's mask: a unique, enigmatic wonder and the reflection that will last from its owner: Jordi Herrera. Chef and creator. Passionate about rugby, art, motorbikes and history, from where he gets the values his gastronomy communicates: fight, creativity, irreverence and humility. It all happens in a "cave" designed by the chef himself and decorated with paintings, almost like cave paintings, by his childhood friend Miquel Aparici. You really feel like Howard Carter before making the great discovery. We go into the restaurant with the cage of a parakeet in hand and when we get to the table, the cage becomes the light that will illuminate the treasure: Jordi's dishes are unique collector's jewelry, authentic and one-off, to be enjoyed in a dim atmosphere. Jordi Herrera's imagination doesn't have limits and he takes care of the presentation of each plate with different gadgets designed by himself. To start with, he surprises us with the smoked meats that hang from ropes and next the eggs *trompe l'oeil* and the meat done in the nail grill that manages to leave the piece undercooked inside but at the perfect temperature. Unprecedented and unconventional dishes that reflect the brave style of the creator. Herrera is a visionary in the field of culinary innovation and has been a pioneer in the use of torches, spherifications and is now experimenting with an oven that reaches very high temperatures. It does not look like anything or anyone and that is why the experience in Manairó seduces you beyond the five senses. Not suitable for coward foodies.

El restaurante Manairó es como la máscara de Tutankamón; una maravilla única, enigmática y el reflejo que perdurará de su propietario: Jordi Herrera. Cocinero y creador. Apasionado del rugby, el arte, las motos y la historia, de donde obtiene los valores que transmite su gastronomía: lucha, creatividad, irreverencia y humildad. Todo sucede en una «cueva» diseñada por el mismo chef y decorada con pinturas, casi rupestres, de su amigo de la infancia Miquel Aparici. Realmente uno se siente como Howard Carter antes de hacer el gran descubrimiento. Nos adentramos en el restaurante con la jaula del periquito en la mano y al llegar a la mesa, la jaula se convierte en la luz que iluminará el tesoro: los platos de Jordi son joyas únicas de coleccionista, auténticas e irrepetibles que conviene disfrutar en un ambiente tenue. La imaginación de Jordi Herrera no tiene límites y cuida la presentación de cada plato con distintos *gadgets* pensados por el chef. De entrada, ya nos sorprende con los ahumados tendidos en cuerdas y sigue el festival con el trampantojo de huevos y la carne hecha con la parrilla de clavos que consigue dejar la pizza poco hecha por dentro pero a la temperatura perfecta. Platos inéditos y poco convencionales que reflejan el estilo valiente del creador. Herrera es un visionario en el campo de la innovación culinaria y ha sido el pionero en el uso del soplete, las esferificaciones y ahora experimenta con un horno que alcanza temperaturas altísimas. No se parece a nada ni a nadie y por eso la experiencia en Manairó nos seduce más allá de los cinco sentidos. Foodies cobardes, abstenerse.

Carrer de la Diputació, 424. 08013 Barcelona. www.jordiherrera.es/manairo. From Mon to Sat from 13.30h to 15.30h and from 20.30h 22.30h.

