

ESCANDAYO

COCTELERÍA 'FREE STYLE'

En Bobby's Free, nada es lo que parece a primera vista. Como 'speakeasy', la barbería precede al bar y lo resguarda de miradas ajenas. La recreación es tal y la curiosidad tanta que no se ponen fáciles ni la barra ni el buen trago.



BELÉN PARRA

Barbería parece, bar es. Antiguo pub irlandés de legendarias batallitas, ambiente *hooligan* y pintas a gogó, el Bobby's Free se ha transformado en un *speakeasy* de lógica apariencia engañosa. Los espejos son sólo el primer reflejo de que la realidad, a veces y sólo a veces, puede ser muy distinta de como se muestra. Todo depende siempre del cristal con que se mire y el de esta barbería resulta el menos transparente. Hay que dar por tanto con la contraseña del momento para pasar *al otro lado*. Ahí donde las brochas de afeitar, las navajas, las tijeritas y los botes de gomina dan paso a las copas, los *jiggers*, los gusanillos y las cucharillas. Esto es, Bobby's Free en estado puro. De miércoles a domingo, Dany Martín y Éric Basset offician delante y detrás de la barra vesti-

dos de otra época. Beben de las fuentes de la Ley Seca, pero no se extralimitan. Al contrario. Hacen de su libertad de acción y recreación, la singularidad de esta coctelería. Se toman las licencias necesarias, como hace también el gobierno municipal regulando el ocio y sus circunstancias.

Basset y Martín se conocieron en el vecino hotel Palace de Barcelona cuando el primero servía *snacks* y platos Michelin y, el segundo, tragos memorables en el

Éric Basset y Dany Martín conforman el tándem que las noches de miércoles a domingo 'dan la vuelta' a su coctelería.

extinto Rien de Rien. Un buen día, los dos decidieron tomar las riendas de sus respectivas carreras lejos de la hotelería para acabar al poco encontrándose a las puertas de un Bobby's Free que estaba agonizando. Se presentaba ante sí la oportunidad que tanto andaban buscando. Volcarse por fin en el proyecto propio les permitía imprimir su *savoir faire*—ambos tienen raíces francesas— en el ámbito de la denominada ahora gastronomía líquida. Todavía están en ello debido al rodaje obligado y la



JORDI SOTERAS

Para 'acceder' a los cócteles de Dany Martín es necesario conocer la contraseña que se renueva cada mes

gestión de otros pormenores como son las puntuales actuaciones en vivo y la organización de eventos privados.

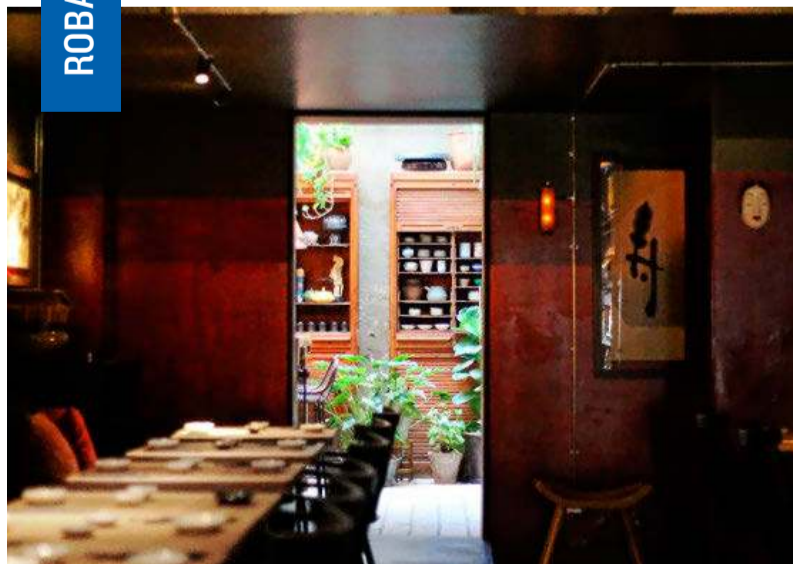
La carta de presentación del Bobby's Free es espléndida en la forma y en el contenido. Las ilustraciones de los *signatures cocktails* ideados por Martín son de pinta y colorea, pero también la exacta reproducción de lo que el cliente se lleva a la boca para no dejar ni gota.

BOBBY'S FREE
Pau Claris, 85. Barcelona.
93 301 67 84.

ROBATA

GRILL JAPONÉS

Japón sigue estando en el punto de mira de muchos de los restaurantes que siguen, cual goteo, abriendo en Barcelona. Sus tradiciones y técnicas milenarias, también en la cocina, inspiran proyectos de nuevo cuño que o bien se inscriben en el purismo o bien apuestan por la fusión controlada. Entre estos últimos está Robata, *izakaya* que ha conseguido en tiempo récord una clientela fiel que incluso llena sus mesas una noche lluviosa de lunes. ¿Su secreto? Estar en la localización adecuada, ofrecer una cocina fuera de toda moda y unos precios por plato que la



gente aún está dispuesta a pagar. Sus ideólogos, los mismos que los de Monster Sushi, sabían lo que se hacían antes de apostar por este local anteriormente gafado.

Pese a que su nombre hace expresa referencia al grill nipón con el que la propiedad pretende diferenciar al Robata de sus otros negocios, las brochetas que salen de sus brasas no son precisamente las más recomendables de la carta. Extenso y bien distribuido, el listado de propuestas abarca del picoteo típico oriental al socorrido *sushi*, con la inclusión de un *Top 6* en el que sobresalen el *toro* soasado y el *wagyu* certificado. Ambos, buenísimos.

El apartado dedicado a la

barbacoa japonesa es el que quizás ofrece las opciones más baratas, pero por ello también las raciones más escasas. Siempre es mejor pasarse al *sushi* y disfrutar de sus efectivos combinados (*maguro*, california, negro, unicornio...), elaborados a partir de una amplia diversidad de sabores para todos los gustos. La variedad llega hasta los postres con un puñado de tartas caseras, rematadas de forma excesiva.

En cuanto a la bodega, referencias conocidas y cócteles de la casa para maridar los platos y ajustarse al presupuesto.

Enric Granados, 55. Barcelona.
93 782 60 00.
Precio medio: 25 euros.