

## GASTRONOMÍA

## Nueva vida culinaria en el Paralelo

**BARCELONA** Grupo RiasKru, de la familia Iglesias, relanza sus espacios gastronómicos, incluido Teatro Kitchen & Bar.

Marta Fernández Guadaño, Barcelona

¿Cómo se reinventa un restaurante que escribió un artículo clave de la historia gastronómica contemporánea cuando su gestión cambia parcialmente? La respuesta a esta pregunta es que la que lleva persiguiendo desde hace casi un año Teatro Kitchen & Bar, nuevo proyecto de Grupo RiasKru, firma hostelera perteneciente a los hermanos Iglesias. Ocupa el local que durante una década fue Tickets, concepto ideado por Albert Adrià, alianza del chef catalán con los hermanos Iglesias.

Es obligatorio rebobinar un poco para comprender el momento actual de este espacio llamado Teatro Kitchen & Bar, que merece la pena visitar, en pleno Paralelo barcelonés. En enero de 2011, arrancó elBarri con una coctelería-snackeria llamada 41º; le siguió en marzo de ese año Tickets, un espacio más grande justo al lado que giraba en torno a la tapa contemporánea con la creatividad de Albert Adrià –es decir, la escuela elBullí– y la materia prima de alta cocina del grupo de los Iglesias, que, además, añadían infraestructura de gestión. Era un momento en el que “Barcelona empezó a vivir una especie de Renacimiento gastronómico”, señalaba años después Juan Carlos Iglesias, que con sus hermanos Borja y Pedro y el cocinero catalán fueron abriendo diferentes conceptos gastronómicos en los años siguientes (Bodega 1900, Pakta, Hoja Santa...). El barrio Adrià supuso dar vida gastronómica al Paralelo barcelonés, lo que Andoni Luis Aduriz, chef de Mugaritz, definió como “un Silicon Valley de la cocina” y el propio Juan Carlos Iglesias describió como “una década prodigiosa de la gastronomía en 10 años clavados”.

En marzo de 2020, todos los locales de elBarri cerraron por la pandemia, que tuvo como efecto en la primavera de 2021 el concurso volunta-



Joan Romans, jefe de sala; y Borja Iglesias –en primer plano– y Oliver Peña, jefe de cocina, y Pedro Iglesias –detrás–, retratados en Teatro Kitchen & Bar.

rio de acreedores solicitado por los Iglesias debido a su elevado endeudamiento bancario, lo que desembocó en el adiós a elBarri. Pero eso es, apenas dos años después, puro pasado.

#### Así es Grupo RiasKru

Antes de que finalizara 2021, el grupo de los Iglesias ya contaba con nuevo socio, el empresario Manuel Lao, fundador de Cirsia. Al entrar en el capital, daba oxígeno al negocio familiar –ya sin Albert Adrià como aliado–, que afrontaba el relanzamiento de sus restaurantes, como Grupo RiasKru, con los hermanos Iglesias al frente y con tres espacios gastronómicos en el Paralelo, “centro neurálgico barcelonés del mundo del espectáculo”, recuerdan.

Uno era el local de Tickets, que abandonaba esta marca –propiedad del menor de los Adrià–, para convertirse en Teatro Kitchen & Bar, inaugurado en marzo de 2022, que añade, además, la coctelería BackStage. Otro es RiasKru, equivalente a la suma de los restaurantes anteriormente llamados Rías de Galicia y EspaiKru, que ocupaban un mismo local –cada uno en la misma planta– y, ahora, “se han unificado; en nuestra carta seguirás encontrando la marisquería clásica de Rías de Galicia y la cocina creativa de EspaiKru”.

Y el tercero, Casa de Tapas Cañota, un casual y divertido formato de tapeo, ubicado justo al lado de RiasKru.



Cocina a la vista y parte de la sala de Teatro Kitchen & Bar.

Ensaladilla de buey de mar y ‘buns’ de coco, plato de Teatro.



‘Philomonio’ de boquerón y anchoa, de Teatro.

Hay más. “Tras más de 30 años de experiencia en el sector, RiasKru forma parte intrínseca del patrimonio hostelero de la ciudad de Barcelona y ofrece, además, servicios de asesoría gastronómica, como desarrollo de conceptos culinarios, diseño de I+D y consultoría logística y culinaria a prestigiosos clientes a nivel nacional e internacional”, señalan desde el grupo de los Iglesias.

#### Teatro Kitchen & Bar

¿Cómo es Teatro Kitchen & Bar? Ocupa el local de Tickets, que ha sido parcialmente reformado, mientras sigue siendo muy reconocible: cocina a la vista con barra baja para co-

mer, además de mesas alrededor, mientras lo que fue La Dolça –zona dedicada a postres en el pasado y que antes fue 41º– ha vuelto a ser coctelería, bajo el nombre de BackStage y con entrada independiente –lo que permite tomar un cóctel a clientela que no cene en Teatro–.

A los mandos de Teatro, existe un dúo explosivo. Por el lado de la cocina, Oliver Peña (con experiencia en Enigma, 41º, Hacienda Benazzuz en elBullihotel), que firma una carta de “tapas gastronómicas creativas”, que, desde enero, es cien por cien nueva con creaciones propias de este chef nacido en 1981. Y, de la sala, se hace cargo el joven Joan Romans, graduado en Basque Culinary Center (que pasó por Tickets o UltraMarinos Marin, entre otros espacios, tras estudiar en Basque Culinary Center).

#### Proyectos en el distrito

¿Objetivo para Grupo RiasKru? “Devolver el espectáculo culinario” a la zona del Paralelo. Y, en ello, están, mientras alrededor la vida sigue en el distrito.

Lo que fue Pakta es desde mayo de 2021 Alapar, tras el traspaso del local por los Iglesias a los jóvenes ex Barri Jaume Marambio y Vicky Maccaroni. Come es el nuevo mexicano abierto el pasado abril en el espacio que fue Hoja Santa por Paco Méndez, que fue su jefe de cocina. Bodega 1900 reabrió efímeramente como Bodega Lito, proyecto de Àngel Geriz, su antiguo jefe de sala, que por enfermedad tuvo que dejarlo; el plan es que reabra como Romeria, liderado por Toni Romero, chef y dueño de Saculent. Y, tras 23 meses cerrado por la pandemia, Enigma reabrió en junio de 2022, siendo el único proyecto actual de Albert Adrià.

## RESTAURANTE DE LA SEMANA Teatro Kitchen & Bar

### La nueva propuesta de Oliver Peña

Ha sido capaz de idear su propia propuesta gastronómica para dar nueva vida a un local que lleva casi un año funcionando como Teatro Kitchen & Bar. Oliver Peña es un gran cocinero, que domina la técnica y el proceso creativo –se formó en los universos de elBullí y elBarri–, mientras parece dispuesto a enaltecer sabor y materia prima de temporada en la nueva carta que apenas lleva funcionando un par de meses en este restaurante de Barcelona. Su reinención de Teatro arranca con apartado de ‘fingerfood’, como

Blini ibérico & caviar; ‘Philomonio’ de boquerón y anchoa. Tosta de calabaza & chipotle. ‘Flautín’ de ternera o ‘Nigiri’ crujiente de anguilla teriyaki. Se salta a ‘Tapas trías’ como Ensaladilla de buey de mar y ‘buns’ de coco o Alcachofas confitadas con oliva –‘sferificada’–; ‘Tapas calientes’, como Arroz negro con puntillitas; ‘Fritos’, como Chicharrón de pulpo con limón; o postres como ‘Kakigori de tarta de manzana’, hecho in directo en la sala. A la carta, porque se busca otorgar flexibilidad al comensal, que aquí comerá alta cocina en un contexto

relajado y ‘casual’, que equivale en buena parte a tapas o snacks modernos comidos mayoritariamente con las manos. Si el cliente lo prefiere, Joan Romans y su equipo de sala puede proponer “menú a la medida”: Tique medio de unos 90 euros. Funciona para cenas de martes a sábado, día que también abre a mediodía, siempre para un máximo de 70 comensales. Se puede acabar con un cóctel (precio de 10-12 euros) en la coctelería BackStage.

■ Avda. Paralelo, 154, Barcelona. Tel. 936 83 69 98. <https://teatrickitchenbar.com/>



Una mesa en Teatro Kitchen & Bar.