Uno de los platos estrella del restaurante

LA RAZÓN

**RíasKRU**
**Dónde** Lleida,7
**Teléfono** 93 424 81 52
**Horario:** de martes a domingo de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 22.30h

# Producto del mar en todas sus versiones pero sin artificios

▶ RíasKru es una marisquería moderna, resultado de la fusión de los restaurantes Rías de Galicia y EspaiKRU

**Ángela Lara.** BARCELONA

Rías de Galicia ha sido siempre un referente gastronómico en Barcelona en lo que se refiere al producto del mar, el buque insignia del Grupo Iglesias, que hace unos años apostó por abrir un segundo restaurante en el que se trabajaba con el mismo producto pero sin apenas elaboración. Ambos establecimientos compartían inmueble, materia prima y calidad. Sin embargo cada uno de ellos tenía su propia forma de trabajar ese producto y, por lo tanto, su propia carta, lo que impedía que el cliente de uno de ellos pudiera disfrutar de las propuestas del otro. Con la pandemia, los dueños decidieron solventar esa situación y optaron por aprovechar el contratiempo para reabrir ambos locales como uno solo, el RíasKRU.

«Quisimos ajustarnos a la demanda de nuestros clientes y fusionamos la marisquería clásica de Rías de Galicia con el concepto de Espai Kru, en el que el mismo producto se servía de la forma más natural posible, con los mínimos toques y con influencias de otras cocinas del mundo», explica el chef Rafa Erbs. El resultado de esa fusión es «una marisquería del año 2022, donde el cliente puede comer un mismo producto de distintas maneras, como las navajas, que pueden ser a la plancha con solo un poco de aceite o bien, simplemente salseadas», comenta. Eso, sí, el producto ha de ser siempre de la mejor calidad.

LA RAZÓN

El local busca el producto más natural posible

«Buscamos la mejor materia prima del mercado cada día. A diario nos llega desde Galicia o las lonjas de Cataluña el producto vivo, que exponemos en el vivero, a la entrada del restaurante», señala el chef. Esa forma de trabajar obliga a tener dos cartas, «una con propuestas elaboradas con productos que hay todo el año o que varían por temporada y aquella de especialidades del día, en la que llevamos la temporada al extremo», ya que son platos creados a partir de materias primas muy especiales y efímeras, como la trufa o el caviar.

> **«Buscamos la mejor materia prima del mercado cada día»**

Y una vez en cocina, ese producto «se respeta al máximo y se sirve siempre lo más natural posible», independientemente si éste se ofrece al estilo Rías de Galicia o al del antiguo Espai Kru. «Lo principal es el producto y las salsas o guarniciones son solo un añadido». «Por ejemplo, con las ostras no hacemos esferificaciones ni nada por el estilo, sino que la ostra siempre va a estar ahí, se va a reconocer perfectamente», dice.

Ya en la mesa, el cliente puede degustar esas elaboraciones en la fórmula que más le apetezca, ya sea pidiendo varias piezas pequeñas para probar más cosas o bien de la forma tradicional, con algún entrante y un plato más grande para acabar, como el tronco de rodaballo de cerca de medio kilo. Además, RiasKru ofrece dos menús degustación, uno de los cuales sería la versión mariscada (150 euros) y el otro, pretende ser una muestra del concepto gastronómico del restaurante (120 euros).

Así pues, tal y como indica el chef, «este es un restaurante único en Barcelona, de los pocos locales que ofrece al cliente la posibilidad de comer un producto de máxima calidad, el mejor, en sus diferentes versiones». Y ello acompañado por una de las cerca de 800 referencias de vinos de las que consta su bodega.

pressreader PRINTED AND DISTRIBUTED BY PRESSREADER PressReader.com +1 604 278 4604 COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW