

Can Xurrades, excelencia gastronómica a precios razonables

El restaurante Can Xurrades, después de triunfar como taberna gastronómica durante casi 20 años en Gracia, se ha trasladado al corazón del Eixample de Barcelona, ocupando un espacio más amplio y elegante, donde combina su consolidada oferta de carnes de calidad con nuevas propuestas, como pescados de lonja a la brasa o tapas de autor

Can Xurrades es el único restaurante de Cataluña que sirve la carne de buey de raza española Bos Taurus Ibericus. Su carta se completa con una interesante oferta basada en productos naturales y de gran calidad, que satisface al comensal más exigente. Sigue una entrevista a su chef, el cocinero Rafa Martínez

P: La taberna de Gracia se viste de gala en el Eixample...

R: La nueva ubicación ofrece al cliente más comodidad e intimidad, en un espacio más elegante, pero con el mismo servicio amable y familiar, y productos de gran calidad como en la antigua taberna. Hemos confiado en la creativa e interiorista Cristy Campoy, propietaria de la empresa CAMPOY SINERGIAS, que ha creado un espacio con una imagen corporativa espectacular, bañado en oro, con una exposición de imágenes gigantes en el salón, dignas de admirar, dotando de personalidad y potente expansión estratégica el seductor proyecto de CAN XURRADES. Las mesas redondas son ideales para acoger grupos reducidos. Disponemos de un salón privado para grupos de entre 12 y 14 comensales, con una barbacoa de carbón de encina de dos metros. Y un Gastrobar, donde servimos platos y tapas de autor. La nueva cocina, de 80 metros cuadrados, nos ha permitido introducir nuevas partidas, como el pescado.

¿Sigue siendo la carne la estrella de la carta de CAN XURRADES?

Es nuestra especialidad, nos hemos convertido en expertos. Tenemos la exclusiva en Cataluña para servir el Bos Taurus Ibericus, un buey ecológico auténtico de la cordillera ibérica, considerado como el caviar de las carnes y el bovino más saludable del mundo, bajo en colesterol, rico en omega3, libre de hormonas de crecimiento... Estos animales, que pueden pesar más de 1,5 toneladas, se crían entre 8 a 12 años en los pastos de León, donde se alimentan de bellotas que aportan a la carne gran cantidad de ácido oleico, el mismo que se encuentra en el jamón ibérico de bellota. Ofrecemos la carne en diversas versiones: el chuletón de buey Premium, de 12 años y con maduración de 60 días, chuletón o solomillo de 8 años con maduración de 40 días, steak tartar, hamburguesa, rabo de buey, carpaccios, etc.

La maduración de la carne está de moda ¿En qué consiste?

Es una enseñanza de nuestros antepasados, que en CAN XURRADES veníamos practicando desde mucho antes de que se pusiera de moda. Al madurar, la carne de vacuno se deshidrata para que pierda pH y se ablanden las fibras y los músculos. La maduración se realiza en cámaras de 0 a 3 grados, con humedad controlada y un circuito interior de aire. Una vez madura la carne se pule, cortándola y repelándola. La merma es del 25%, pero la pieza que se obtiene es exquisita. Realizamos maduración a la carta, los clientes encargan sus piezas y las maduramos hasta 80 días. Las tienen a la

vista en una cámara del restaurante y pueden observar su maduración día a día. En la carta ofrecemos carne madurada 40 y 60 días en nuestro obrador de Cornellá.

Una mala cocción puede arruinar la mejor carne...

Lo tenemos solucionado. Después de estudiar diversas técnicas en Argentina y el País Vasco y de muchas horas de estudio, he diseñado mi propio método de cocción. El secreto está en sellar y marcar bien la carne, con fuego muy fuerte, creando una costra caramelizada natural de modo que la infiltración de grasa interior no se nos escape cuando la volteemos. La servimos filateada, en un plato frío, para que no se cueza más y no se reseque, y colocamos una piedra de cerámica muy caliente en el centro de la mesa. El cliente come la carne a su gusto, caliente y jugosa, como si tuviera la brasa en la mesa. Hemos diseñado unos braseros con carbón de encina, para mantener la piedra caliente, a los que añadimos hojas de romero y tomillo para aromatizar el ambiente. En el salón privado, con capacidad para hasta 14 comensales, hay una barbacoa de brasa hidráulica de dos metros. Servimos la carne marcada y los clientes terminan la cocción a su gusto. La experiencia es muy divertida: una barbacoa con amigos, en el centro de Barcelona.

En esta nueva etapa, el pescado reivindica protagonismo

Hemos introducido en la carta pescado de lonja, de excelente calidad, cocinado a la brasa. Al principio no me acababa de gustar el resultado, y me fui a aprender de cocineros del País Vasco ¡Ahora es espectacular!

Y seguimos ofreciendo bacalao, cocinado de diversas formas, así como los platos tradicionales: caracoles “a la llauna”, verduras a la brasa, xató, calçots o rovellons, siempre productos de temporada. Y sin dejar de innovar: nuestro carpaccio de caracoles - de Lleida, por supuesto – tiene mucho éxito.

CAN XURRADES cuida con mimo la materia prima

Es fundamental. Voy todos los días de madrugada al mercado y a la lonja. Elijo personalmente todos los productos que ofrecemos en el restaurante. Esto nos permite ofrecer excelencia a precios razonables.

¿Cómo es la carta de vinos de CAN XURRADES?

Nuestra carta ofrece más de 100 referencias. Junto a los vinos tradicionales apostamos por los vinos de autor, de gran calidad y a buen precio, aunque no muy conocidos, vinos de Formentera, de Cádiz, de Almería... El cliente que busca calidad tiene curiosidad por probarlos. En el salón privado organizamos catas de maridaje con carnes.

El nuevo espacio también ofrece tapas de autor

El restaurante cuenta con una zona más informal, el Gastrobar, con mesas más pequeñas, donde servimos vino a copas, tapas y platillos. Tuve el honor de obtener el premio a la mejor tapa de Barcelona en las ediciones de 2010, 2012 y 2014. Estamos a la espera del veredicto de la edición 2016. Hemos presentado la tapa “Tierra, mar y aire Km. 0”. Tierra: setas del Berguedà salteadas con guindilla y cebolla caramelizada y brocheta de caracol macerada en vinagre de arroz y a aceite de hierbas; mar: brocheta de gamba de la Barceloneta; aire: espuma de cerveza de jengibre y huevo de

codorniz ¡En nuestro Gastrobar ya ha triunfado!

Se nota su pasión por lo que hace

Para mí, la restauración antes que un negocio, es un oficio. Y sin pasión, no es posible ser el número uno en carne de primera calidad y seguir sorprendiendo con nuevas propuestas...

RESTAURANTE CAN XURRADES

Casanova, 212

08036 Barcelona

Tel. 93 217 30 97 - 687 566 667

www.canxurrades.com

Datos de contacto:

Restaurante Can Xurrades

www.canxurrades.com

93 217 30 97 - 687 5

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Turismo](#) [Restauración](#) [Consultoría](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>