



Vista exterior de Can Jubany.

Cocina catalana en una masía de vanguardia

20-04-2011

Marta Fernández Guadaño

Bajo la apariencia de una masía restaurada se esconde una pista gastronómica en toda regla. Nandu Jubany (Monistrol de Calders, 1971), tercera generación de una saga de cocineros, trabajó en Urbisol, el negocio familiar, y en establecimientos como el desaparecido Cabo Mayor (Madrid) o Bodegón Alejandro (San Sebastián), hasta que en 1995 abrió Can Jubany en una casa cercana a Calldetenes, localidad próxima a Vic en la comarca de Osona (Barcelona). Tras practicar una sólida cocina catalana de vanguardia, el cocinero acometió una reforma de su local el año pasado que desembocó en su reapertura en septiembre.

Con look renovado y espacios modernizados (bajo la firma del arquitecto Jordi Font y la interiorista Sandra Turrueña), el restaurante ofrece una cocina basada en "recopilar la experiencia de los platos tradicionales catalanes para intentar reinventarlos", explica Jubany. La carta contiene platos inspirados en la gastronomía local como la Coca de hojaldre con manzana caramelizada, foie y trufa (42 €), Nuestros canelones tradicionales de pollo y panceta (21 €) o los Guisantes de Llaveneras ahogados en foie (28,50 €).

El chef borda una cocina perfeccionista, sabrosa, basada en productos de alta calidad y que, pese a sus toques de vanguardia, permite disfrutar al cliente de unos platos sin artificios. A la carta, el precio medio es de unos 70 €. No obstante, hay varias opciones de menú que permiten al comensal conocer de un vistazo la cocina de Nandu Jubany: el Menú de temporada, con cuatro platos, por 49 € (que, maridado con vinos, supone 28,50 € más); y el Menú degustación, con siete platos, por 89 € (maridaje por 40,50 € adicionales).

Con una estrella Michelin, Can Jubany tiene capacidad para 50 comensales y se distribuye en dos plantas: en la inferior, con la recepción y la cocina, es imprescindible disfrutar del patioterraza; y, en la superior, el restaurante está repartido entre diferentes estancias, y una barra donde degustar una amplia selección de destilados, además de la completa bodega de la casa. Si lo solicita, podrá realizar una visita por el restaurante, con escala en la cocina, que desde la reforma tiene un rincón de lujo: una mesa con vistas al exterior y donde, bajo reserva, se puede comer o cenar mientras se vive en directo la operativa del equipo al frente de los fogones.

Jubany es, además de cocinero y profesor en la Universidad de Harvard (a través del acuerdo de Ferran Adrià y la Fundación Alicia con el centro estadounidense), un inquieto empresario inmerso en constantes proyectos, como sus espacios de banquetes Mas d' Osor de Viladrau y El Serrat del Figaró (que también acoge I+D Gastronomía, su firma de soluciones gastronómicas para catering) y el pequeño Hotel Mas Albereda (Sant Julià de Vilatorrada), una masía catalana del siglo XVI con 21 habitaciones.

Más info: Can Jubany. Ctra. de Sant Hilari, s/n. Calldetenes. Vic (Barcelona). Tel.: 93 889 10 23. www.canjubany.com

3

Fuera de Serie: Atención al cliente - ¿Quiénes somos? - Publicidad - Hemeroteca - Aviso legal

© 2011. Madrid. Unidad Editorial Información Económica, S.L.