

EL TEMA

Canelones de pasta fresca, la receta de La Boscana y el vino Finca Espolla, de Perelada

The Alchemix, un mix bien pensado

Por Jaime Vidal

[\[Ir a CRÓNICAS \]](#) [\[Volver \]](#)

*Jaime Vidal: Estudia Derecho en la Universitat de les Illes Balears (UIB). Tras su paso por distintas agencias audiovisuales inicia la carrera de redactor gastronómico "freelance". Obtiene el Máster de Comunicación y Periodismo Gastronómico en The Foodie Studies y crea su propio portal www.vozgourmand.com Colabora con *Abc Mallorca, Última Hora, Economía de Mallorca* y *A Fuego Lento*.*

El nombre de este joven local es un curioso juego de palabras entre alquimia, alchemy, y mezcla, mix, y la mezcla resultante es un híbrido entre coctelería de autor y cocina fusión. Una mezcla a la que llevan dándole vueltas hace tiempo Sergi Palacin e Ignacio Ussia quienes, cosas del destino, se conocieron en Bangkok trabajando en el premiado restaurante de Anand Gaggan. Sergi era el jefe de I + D y segundo de cocina mientras que Ignacio era el encargado de bebidas y bartender. Allí surgió la amistad y un proyecto empresarial que ha tomado cuerpo en el "gastro coctel bar The Alchemix".



Ubicada a la izquierda de la entrada esta barra de coctelería, abierta al comedor, moderna, reluciente, casi a estrenar, es el territorio de Ignacio, el bar manager. En la barra, al igual que ocurre en la cocina de Sergi, está todo pensado, no se ha dejado nada al azar y todo tiene un porqué razonado. Ignacio reconoce que durante años ha ido apuntando técnicas, ingredientes y fórmulas que deseaba experimentar en una libreta personal y ahora esa libreta ha tomado cuerpo en una carta de cocteles.



La carta tiene formato de libro antiguo y dedica su primera hoja al árbol de la ciencia, imprescindible en el mundo de la alquimia. En las hojas siguientes están los cocteles, cada uno con su historia, con sus ingredientes y su simbología alquímica, además de una explicación del porqué lo elabora. Son cócteles de autor, algunos basados en variaciones de clásicos, otros no, todos servidos en vasos distintos que pueden ir desde un cuerno vikingo a una copa de cristal diseñada por Ignacio.

La cocina del restaurante

La cocina de Sergi se sustenta sobre tres patas indiscutibles: el I+D, la cocina asiática y la cocina catalana. Los seis años de experiencia en Gaggan le han permitido recorrer muchos países asiáticos y conocer en profundidad la cocina de esos países, no solo la moderna sino también la tradicional. "Siempre he trabajado la cocina moderna a niveles de I+D pero a mí siempre me ha gustado la tradicional porque quien me ha enseñado a cocinar de verdad ha sido mi abuela, y esa cocina es la que llevo conmigo". Así que Sergi, sin olvidarse de la técnica y de la ciencia, ha cogido la cocina tradicional asiática y la catalana y la ha fusionado. Está muy presente el gusto por las especias y los ingredientes del sudeste asiático y también los guisos y los caldos de la cocina catalana, y claro, los tradicionales "mar y montaña" tan característicos de la culinaria del país.



La carta

“Queríamos hacer algo tan propio que no nos convencía hacer una carta de primeros, segundos y postres, creemos que es un concepto que ya ha pasado. Aquí el cliente es libre, dueño de sus decisiones, puede acabar con un primero o empezar con un postre. No hay límites”.

Puede decirse que acaban de abrir, poco más de tres meses llevan, y su carta es significativamente reducida pero suficientemente amplia para a dar a conocer su concepto de cocina. Se compone de los “alegraboca” que son bocados tipo snacks que también se sirven en la barra de la coctelería, los platos de mesa (los principales), y los desenlaces, o sea, los postres.

Sergi dice que aún les gustaría reducir más la carta y dejarla en dos menús degustación y los snacks en coctelería. Todo se andará, pues ya están trabajando en ello.

La degustación elegida

Como no puede ser de otra manera hay que empezar la cena tomando un coctel y el recomendado por Ignacio es el White Truffle Pisco Sour. Se hace con la variedad de pisco quebranta, más suave, y en vez de clara de huevo lleva una espuma de pisco sour con miel de trufa blanca. Se escarcha la copa con chocolate blanco y encima una gota de chuncho, el bitter peruano. Excelente, especialmente la espuma, y su acertada acidez predispone para lo que va a venir.

[...]

Pau Alonso, 28 años, jefe de sala, transmite y explica cada plato con detenimiento y además consigue elegir un un maridaje perfecto para la cena. Un blanco portugués, el Teppo Peixe, para los abre bocas; un chardonnay Jean Leon 3055 para los platos de mesa de pescado; un tinto de la Conca de Barberà, Cara Nord, para la carne; y el Enter Sake para el postre. Un acierto absoluto.