

L'ABaC de Jordi Cruz, quart restaurant català amb tres estrelles Michelin

Els restaurants barcelonins Dos Cielos i Disfrutar obtenen el segon estel mentre que el Caelis, el Castell Peralada i Enigma entren per primera vegada a la prestigiosa llista



Jordi Cruz, posant-se la jaqueta que l'acredita com un cuiner de tres estrelles Michelin | ACN

La Guia Michelin ja està actualitzada. La prestigiosa marca va prometre un 2018 excepcional i així ha estat. La prestigiosa guia gastronòmica ha revelat aquest dimecres a la tarda el repartiment d'estrelles anual als millors restaurants d'Espanya i Portugal. El restaurant barceloní ABaC, de Jordi Cruz, ha pujat a l'Olimp gastronòmic i, amb la tercera estrella, ja és membre del selecte club d'establiments guardonats amb la màxima distinció.

En una multitudinària gala al The Ritz-Carlton d'Abama, a Tenerife, el director de la companyia francesa, Michael Elis, ha posat punt final a totes les suposicions i travesses que havien sorgit en els darrers dies sobre què podia significar "un any excepcional" en el món culinari. Dubtes revelats.

El restaurant del televisiu Jordi Cruz, membre del jurat de *MasterChef*, se suma al Lasarte de Barcelona, una aposta de Martín Berasategui amb el xef Paolo Casagrande al capdavant dels fogons; el Celler de Can Roca dels germans Roca, a Girona; i el Sant Pau de Carne Ruscaldeda, a Sant Pol de Mar, com a representant català al lloc de màxim luxe de la prestigiosa llista.

El jurat ha valorat que, portant la batuta dels fogons, Cruz és capaç de portar la "tècnica, la creativitat i la perfecció gastronòmica a uns nivells de màxima expressió". A part de l'ABaC, també ha trobat obertes les portes de l'Olimp gastronòmic el restaurant Aponiente, de Cádiz.

Catalunya suma cinc estrelles Michelin més

A la categoria de dues estrelles, s'han incorporat els barcelonins Disfrutar i Dos Cielos. El primer era un dels favorits de totes les travesses. El segon, gestionat des de l'Hotel Melià pels bessons Torres.

L'exclusiva gala d'aquest dimecres també ha deixat lloc per a les estrenes. Són Enigma (Barcelona), Castell Peralada (Girona) i Caelis (Barcelona), que ja havia obtingut una estrella en la darrera edició, però el xef Romain Fornell va haver de traslladar el restaurant de l'Hotel Palace.

En l'exclusiu sopar de gala, els 500 convidats han degustat les creacions dels quatre restaurants de Tenerife amb estrelles Michelin: M.B., amb dues, i El Rincón de Juan Carlos, Abama Kabuki i Kazan amb una.