

El xef Dabiz Muñoz arriba a Barcelona amb servei de menjar a domicili

El restaurant GoXO servirà de dimecres a diumenge plats d'alta cuina elaborats amb productes de temporada



El xef Daviz Muñoz, en la presentació del projecte | ACN

La proposta gastronòmica del popular xef Dabiz Muñoz aterra aquest dimecres a Barcelona amb un servei de menjar a domicili. Sota el nom de GoXO, el restaurant que ha triomfat a Madrid arriba a la capital catalana per oferir plats d'alta cuina elaborats amb productes de temporada. ¿És una carta curta però amb els detalls cuidats?, ha explicat en la presentació el mateix xef.

El restaurant estarà obert durant un temps limitat, malgrat que la intenció és que funcioni i es quedi de manera definitiva: ¿Tinc un llarg romanç no fructificat amb Barcelona?, ha ironitzat el cuiner madrileny reconegut amb tres estrelles Michelin. En aquesta línia, Muñoz ha explicat que ha intentat portar la seva proposta a Barcelona diverses vegades.

"La carta és bastant canviant, pretén ser-ho", ha afirmat el cuiner. Per tant, seran "pocs plats i molt estacionals", pensats perquè els mengi una persona i es consumeixin al moment. "El GoXO és pur sabor", sosté. "El problema del 'delivery' d'alta cuina és que no tot està pensat per arribar a les cases?", ha reconegut el xef. En aquest sentit, GoXO pretén saltar aquest obstacle i oferir-ho, a més, a un preu ajustat que oscil·la entre els 22 i els 30 euros per persona.



La cuina de GoXO estarà ubicada en un dels hotels NH de la ciutat i l'elaboració dels plats la faran cuiners que ja treballaven pels restaurants de Muñoz ¿des de fa més de deu anys?, explica ell mateix. De fet, el cap de cuina serà una de les ¿peces importants? del restaurant de Londres. ¿Tenim un equip de ¿Champions League'?, treu pit el propietari del restaurant.

Pel que fa al servei a domicili, GoXO estarà disponible a través de Glovo i, per tant, l'operativa serà idèntica a la que ja fan servir a Madrid. El servei funcionarà de dimecres a diumenge, per dinar i sopar i, en principi, tan sols a Barcelona ciutat. A través de l'aplicació, els clients tenen dues maneres d'accedir al servei: o bé anticipadament el dilluns, quan s'obre la venda anticipada, o al mateix moment en què s'obre el restaurant. En tots els casos el nombre comandes que s'acceptaran serà limitat. ¿Estem obsessionats amb la perfecció?, reconeix Muñoz.

La proposta del cuiner madrileny fa quinze anys que es desenvolupa i, segons ha definit ell mateix, es basa en ¿menjar sabors sorprenents de manera hedonista?. De fet, a Madrid i Londres hi té restaurant físic, DiverXO. El cuiner ha volgut deixar clar que el servei que s'oferirà a Barcelona no és una rèplica d'aquests restaurants. Segons Muñoz, als restaurants físics els plats estan pensats per servir-se al moment. ¿GoXO és una adaptació?, ha dit. En tot cas, per ell té molta importància ¿l'estètica? amb què els plats arriben a les cases.

El xef ha aprofitat la presentació del seu nou projecte per valorar les restriccions que està patint l'hostaleria. ¿És un sector especialment castigat per la pandèmia?, afirma. ¿El virus en algun moment no estarà entre nosaltres?, ha afirmat Muñoz. Per això considera important no rendir-se i buscar ¿solucions al problema? que estan patint. El cuiner ha explicat que el restaurant de Madrid continua tancat perquè calen ¿molts actius per obrir-lo? i volen tenir una mica ¿més clar? l'escenari que hi haurà. ¿Anem setmana a setmana?, ha dit.