

Viandas inspiradas en el Mediterráneo y en las orillas caribeñas nacionales son las propuestas de dos restaurantes de la costa Atlántica: El Celler, de Barranquilla, y Etnia, de Cartagena, dos proyectos en los que la novedad y la modernidad son sus mejores ingredientes.

Fotos: Sebastián Franco.

EL CELLER Fusión a la mediterránea



Rodrigo José
Díaz Bernales

Este restaurante, ubicado en la “Puerta de Oro” de Colombia, en el tradicional barrio El Prado, brinda una comida de autor con raíces de la típica cocina española. Su chef, Rodrigo Díaz, considera que con su estilo de cocina progresivo da un salto cualitativo de innovación y creación gastronómica en Barranquilla, convirtiendo a El Celler en una apuesta culinaria que se fundamenta en la comida mediterránea-española clásica fusionada de manera respetuosa con diversos sabores. El resultado: una selecta y rica variedad de platos.

• **Dueño:** Rodrigo Díaz Bernales.

• **Creación de la idea:** la inspiración de El Celler llega luego de más de seis años de trabajo, esfuerzo y sacrificio de su chef y creador, Rodrigo Díaz, en los fogones de grandes restaurantes de Barcelona. Su estancia en la madre patria reafirmó el objetivo de regresar a Barranquilla para abrir las puertas de un restaurante diferente con una cocina en permanente evolución.

• **Fecha de apertura:** 28 de octubre de 2008.

• **Público objetivo:** ejecutivos, empresarios, adultos jóvenes y familias de estrato socioeconómico 4, 5 y 6, dispuestos a probar nuevas posibilidades.



◀ **LOMO DE RÓBALO** con almendras y jamón ibérico a la plancha, sobre espuma de papa criolla. Se sirve con espárragos trigueros ahumados, en emulsión de mango en fumet al coñac y aceite de hierbas.

rantes Visual del Hotel Torre Cataluña, Alba y ÈS, en Barcelona; Mas Sicars y Castell de Aro, en Girona, y Gallerie 88, en París.

- **Propuesta gastronómica:** fusión entre lo típico español y una cocina de vanguardia con productos de diversas culturas, incluida la colombiana. Los platos más representativos son los pimientos de lodosa rellenos con frutos de mar, arroz caldoso, huevos estrellados, pulpa a la gallega al estilo Celler, róbalo ibérico y carrè de cordero.
- **Insumos:** el jamón serrano, los pimientos de lodosa y, por supuesto, mariscos y pescados, ingredientes favoritos del chef a la hora de cocinar, no pueden faltar.
- **Precios promedio:** entradas, entre \$15.000 y \$20.000; platos fuertes, entre \$25.000 y \$50.000, y postres, entre \$10.000 y 12.000. Como bebidas ofrecen martinis, margarita, licores de café, almendras, naranjas, etc.
- **Nombre del chef y trayectoria:** Rodrigo Díaz Bernales, es titulado como técnico superior en restauración de la Escuela de Hostelería y Turismo de Barcelona, CETT, y cocinero profesional de la Escuela Bellart de Barcelona. Mientras adelantaba sus estudios, trabajó lavando platos, repartiendo pizzas, como mesero y barman. Estuvo vinculado a los restau-
- **Capacidad:** 56 tenedores.
- **Número de empleados:** 12.
- **Área total del local:** 260 metros cuadrados, en los cuales se distribuyen la cocina, la oficina y el comedor.
- **Diseñador y arquitecto del proyecto:** P+P arquitectos, Patricia Sánchez y Paolo Hennessey.
- **Monto de la inversión:** cercana a 280 millones de pesos.
- **Competencia directa:** aunque existen buenos restaurantes en Barranquilla, el chef considera que su propuesta en cuanto a la calidad de los insumos, tendencia gastronómica y estilo novedoso es única en la ciudad.
- **Inconvenientes que han enfrentado:** la organización y la adaptación del personal.
- **Elemento diferenciador del negocio:** es un restaurante acogedor, con un ambiente mágico y una oferta gastronómica diferente.
- **Medios para darse a conocer:** periódicos, radio, revistas.
- **Proyección a cinco años:** ser considerado entre los mejores del país y adquirir reconocimientos a nivel nacional e internacional, por ofrecer un servicio de calidad a los clientes.