

Les Moles: No es verdad todo lo que se come

El restaurant Les Moles de Ulldecona, con una estrella Michelin, presenta el menú degustación 'posverdad'

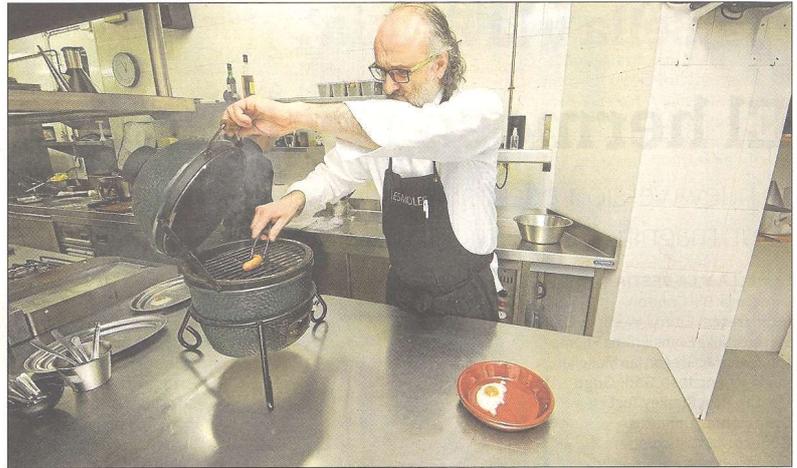
ANDREU CARALT @ANDREUCARALT

¿El azúcar es salado? ¿La sal es dulce? ¿La carne es pescado? ¿Los postres se sirven al final o son los aperitivos? ¡La verdad no importa!

El restaurante Les Moles de Ulldecona, distinguido con una estrella Michelin, ha presentado su nuevo menú degustación, el de la 'posverdad', la palabra del año 2016 según el Diccionario Oxford. «Que alguna cosa aparente ser verdad es más importante que la propia verdad. A nosotros nos gusta el juego de ofrecer algo que no es lo que parece y en el menú 'posverdad' hemos radicalizado la apuesta», cuenta Jeroni Castell, chef de Les Moles.

El menú se compone de 20 platos degustación, todos de nueva creación, y en la inmensa mayoría de casos las recetas juegan visualmente con el comensal para parecer un plato que realmente no es.

La experiencia arranca con tres postres dulces, dos de ellos un merengue o una lionesa, que



El chef de Les Moles, Jeroni Castell, preparó ayer su insólito huevo frito con chorizo. FOTO: JOAN REVILLAS

avisa Castell no son lo que parecen. Uno de los más sorprendentes es el huevo frito con chorizo, servido en un plato de barro. Pero el huevo no es huevo y el chorizo... «sabe a pescado, es una receta de pescado intenso. La yema del huevo se ha elaborado con erizos de mar y el chorizo es de liza, un pez comestible».

El siguiente plato parecería un clásico de la cocina catalana: conejo con caracoles, «sólo que en nuestro caso la concha del caracol se come», delata Castell. La sorpresa es continua y más vale no desvelarla entera. Solo añadir que el menú se acompa-

Uno de los platos es huevo frito con chorizo pero...

ña de vinos 'Les Moles': un blanco y un tinto crianza ideados por la copropietaria, maitre y sommelier del restaurante, Carmen Sauch, y elaborados en una bodega la DO Terra Alta. El cava es Oriol Rossell (DO Cava).

El menú de la 'posverdad' se presentó la semana pasada en un acto en el restaurante con la presencia del prestigioso enólogo Raül Bobet, que ha iniciado un proyecto vitivinícola muy personal en la zona del Pallars. Hasta este domingo, 19 de marzo, los comensales podrán degustar la experiencia culinaria por un precio de 75 euros. A partir del 20 de marzo, será de 72 euros aparte bebidas.

El 2017 del premiado restaurante de Ulldecona promete ser muy especial ya que conmemoran el 25 aniversario de su creación. El ya clásico menú degustación 'El camí que hem fet' se ampliará de 20 a 25 platos «y habrá otras novedades pero aún no las podemos desvelar», apunta el cocinero. Les Moles ofrece un total de cuatro menús distintos, dos de ellos degustación, y un tercero por 18 euros de martes a viernes al mediodía.



El postre dulce 'aceite, vinagre, sal y pimienta'. FOTO: JOAN REVILLAS

Restaurante Les Moles de Ulldecona
Menú 'Posverdad'
Esta semana: 75 €, a partir del 20 marzo: 72€+bebidas
Carretera La Sénia, Km2
Teléfono: 977.57.32.24