



Los hermanos López, ante el local de Barcelona. FOTO: FERRAN NADEU

Bocadillos del Ebre que triunfan en Barcelona

Los hermanos López, de Villa Retiro Grup de Xerta, desembarcan en la Ciudad Condal con una carta de bocatas saludables

EFE

Enoterra Fast Good es el nuevo proyecto de los hermanos López de Villa Retiro Grup, que integra los restaurantes Villa Retiro y Xerta, con una estrella Michelin cada uno, y que acaban de abrir su primer establecimiento de bocadillos saludables en Barcelona.

Joaquim López explica que Enoterra «no es un restauran-

te de bocadillos gourmets, ni ecológicos 100 %, aunque las verduras que se utilizan en la carta sí lo son».

Este primer establecimiento, dice Joaquim López, aspira a convertirse en el cabeza de la franquicia, y la previsión es que abrirán «tres nuevos establecimientos de la firma Enoterra en 2018 en Barcelona, uno de ellos propio y otros dos franquiciados».

«Quería volver a los orígenes familiares con un restaurante de comer saludable y rápido, en Barcelona, con la infraestructura y la capacidad de ser franquiciado, en el que por un precio menor a 10 euros se ofrecen bocadillos artesanos, frutas y verduras ecológicas, carnes de calidad, huevos de gallinas en libertad, panes de tercera fermentación y una amplia selección de vinos», comenta Joaquim López.

El primer Enoterra se encuentra en pleno centro de Barcelona (Ronda Universidad, 1) y su filosofía se basa en la cultura mediterránea, el respeto por el medio ambiente y por el territorio.

El asesor gastronómico, Fran López, precisa que la carta de Enoterra está compuesta por 16 bocadillos calientes y fríos elaborados a partir de 5 variedades de pan hechas con masa madre de tercera fermentación -uno

Con Enoterra Fast Good vuelven a sus orígenes familiares

de ellos sin gluten-, que el propio cliente puede combinar con diferentes ingredientes como carnes, verduras y huevos, entre otros.

Como entrantes se incluyen dos ensaladas, dos cremas de verduras y una escalivada; tapas (patatas, jamón ibérico, surtido de quesos, olivas, anchoas); y postres (fruta fresca de temporada cortada, brownie con nueces, bizcocho de naranja y helados).

Entre las más de 50 referencias de vinos Enoterra ofrece las referencias de la bodega Pagos de Híbera (DO Terra Alta) de Villa Retiro Grup, del cual destacan el Modernista o El Índia.

El primer local Enoterra tiene 80 metros cuadrados y capacidad para 30 personas, dispondrá de terraza esta primavera y cuenta con una plantilla de doce personas. Su apertura ha supuesto una inversión de 275.000 euros y la inversión mínima para abrir una franquicia de Enoterra es de 250.000 euros, ha apuntado Joaquim López.