



5 a Taula és un col·lectiu format per: Niquel Eguinet, Sergi Ferrer-Sabat, Miquel Gay, Josep Maria Sardannem i Josep Vlàka.

Equilibris al Vallès

BUC, nova cuina de mercat a Sant Quirze

Albert Mas és un cuiner que comparteix, amb altres xefs del país, estudis (en aquest cas a l'Escola de Sígies), estades en cases de renom (Berasategui) i un entusiasme i ingenuïtat propis de la joventut que atresoren.

Com d'altres de la seva generació, l'Albert va aprendre l'ofici, acabats els estudis, a Can Jubany, a Vic, i amb Jordi Vila en l'Alkimia de Barcelona, sens dubte un bon principi i els millors auguris per a una reeixida carrera.

Ara li toca liderar un projecte propi, enfrontant-se a la sempre difícil elecció d'un lloc on establir el seu negoci, escollir la idoneïtat del local, decorar-lo i equipar-lo, i inaugurar una cuina amb carta personal i atractiva a preus competitiu. Sovint hi ha una gran tirada per recórrer.

El nostre restaurant d'avui obreix a aquest arquetip que, amb freqüència, visita 5 a Taula.

La cuina de l'Albert i la Sandra respon amb professionalitat a les exigències d'un local de molt alt nivell

Albert Mas, després de voltar món i unes quantes cuines, decideix assentar-se al municipi de Sant Quirze del Vallès. Aquest és el poble de la seva parella i un lloc tranquil per viure a prop de la seva família.

Fa un any i mig, amb la seva parella, Sandra Molins, l'Albert va obrir les portes del BUC, en un barri residencial allunyat del centre, després de diversos mesos d'obres.

L'Albert i la Sandra són persones encantadores, i la seva cuina respon amb professionalitat de sobra a les exigències d'un local ben assentat i de molt alt nivell. Però no resulta gens fàcil, en aquest moment d'escassetat de recursos, establir una massa crítica de clients i una assiduitat suficient per garantir una bona rotació a la sala, condició indispensable per equilibrar els números.

RESTAURANT BUC

SANT QUIRZE DEL VALLÈS

Plaça 14 d'Abri, 9
Tel. 93-721-41-97
Tanca nits, excipit divendres i dissabte.
Preu mitjà sense vi: 30 €

Valoració	
Context	★ ★ ★
Cuina	★ ★ ★
Servici	★ ★ ★

www.buc.cat

RECOMANEM

- **Que coneguem la parella.** L'Albert i la Sandra, que despreuen proximitat i servei, us guiaran en les seves preferències culinàries.
- **Parlem de pa.** Cruixent i gustós, de la lleca furtiva de Terrassa.
- **Investigueu en la carta de vins.** La Sandra se n'ocupa i us proposarà varietats diferents de la vostra selecció habitual.
- **Penus molt ajustats.**

► **Utilitzeu Google Maps per arribar-hi.** És a prop de l'autovia del Vallès, desviació Sant Quirze centre, i en un carrer amb tot l'aparcament del món.

► **Pregunteu per la interessant fórmula del menú:** 25 € al migdia i 30 € a la nit.



Albert Mas i Sandra Molins, al seu restaurant BUC de Sant Quirze del Vallès

Visitant aquesta jove casa del Vallès postindustrial, es poden desxifrar algunes claus d'aquest debat que tant està afectant la gastronomia catalana.

En primer lloc, la cuina. L'Al-

bert proposa una carta suggeridora, ben estructurada, valenta, fins i tot realitzada amb tècniques i precisió, com si no li importessin les dificultats inherents a la seva gestió diària i els preus ajustats dels plats.

En segon lloc, la sala i el servei: tot al seu lloc, agradable i servicial, prou confortable. Però mancat d'ambientació i d'un moviment més fluid, amb més dinamisme.

El tercer punt afecta la ubica-

ció del restaurant. 5 a Taula ha visitat locals en llocs allunyats, de vegades perduts en llocs anònims d'una trama urbana. El BUC, una llàstima, és uns d'ells. La seva ubicació dificulta la seva visibilitat i el fa inaccessible als transeüants curiosos.

Malgrat aquestes dificultats, el BUC transita, en aquestes primeres cartes, per una oferta ferma, ben presentada, amb sabors marcats i alguna brillant perla que podran jutjar els nostres lectors. Per exemple: els daus de tonyina marinats amb ananiment de cigrons, senzillament deliciosos, les croquetes cruixents i memorables de perrill de gla, la coca fina d'anxoves, mantega de tòfona i mató, delicatament fumada, la brisa de foie d'anec casolà, presentada amb compota d'orellanes i formatge fresc, els suggeridors i sorprenents orejos (espècie d'hòsties de blat) amb brandada de bacallà i olivada o els ben presentats raviols de pollastre rostit amb crema de parmesà.

Aquesta cuina no amaga res al rebost, ans al contrari, lliura al comensal un receptari, complex, orientat a agradar a un públic coneixedor i entrenat.

Potser en els segons plats, que mantenen un mateix ideal, es veu espai per millorar: Farrós sec de calamars, les vieires rosti-

Gaudiu sense convencions ni compromisos d'una oferta atractiva, honesta i personal

des amb papada ibèrica, els ous de corral escumats sobre una salsa d'espàrrecs verds o el peu cruixent de porc amb cinta de presa i papada rostida.

Bones postres, refrescants i ben presentades, i una perla més, els minixitxos farcits de crema, que són realment espectaculars i deliciosos, finíssima rebosteria de firma per finalitzar un menú molt elaborat.

Insistim en el que dèiem: busqueu el camí del restaurant BUC, encara que hagueu de fer servir Google. Ocupeu la vostra taula i demaneu a la Sandra i l'Albert els seus consells.

Tasteu i gaudiu, sense convencions ni compromisos, d'una cuina atractiva, honesta i personal, feta per gent jove compromesa i plena d'amor per la seva feina.

Albert Mes és un cuiner que comparteix, amb altres xefs del país, estudis (en aquest cas a l'Escola de Sitges), estades en cases de renom Berasategui i un entusiasme i ingenuïtat propis de la joventut que atresoren. Com d'altres de la seva generació, l'Albert va aprendre l'ofici, acabats els estudis, a Can Jubany, a Vic, i amb Jordi Vila en l'Alkimia de Barcelona, sens dubte un bon principi i els millors auguris per a una reeixida carrera.

Ara li toca liderar un projecte propi, enfrontant-se a la sempre difícil elecció d'un lloc on establir el seu negoci, escollir la idoneïtat del local, decorar-ho i equipar-ho, i inaugurar una cuina amb carta personal i atractiva a preus competitiu. Sovint hi ha una gran tirada per recórrer.

El nostre restaurant d'avui obeeix a aquest arquetip que, amb freqüència, visita 5 a Taula. Albert Mas, després de voltar món i unes quantes cuines, decideix assentar-se a Sant Quirze del Vallès. És el poble de la seva parella i un lloc tranquil per viure prop de la seva família.

Fa un any i mitjà, amb la seva parella Sandra Molins, l'Albert va obrir les portes del BUC, en un barri residencial allunyat del centre, després de diversos mesos d'obres.

L'Albert i la Sandra són persones encantadores, i la seva cuina respon amb sobrada professionalitat a les exigències d'un local més assentat i de més alt nivell.

Però, no resulta gens fàcil en aquest moment d'escassetat de recursos, establir una massa crítica de clients i una assiduitat suficient per garantir una bona rotació a la sala, condició indispensable per equilibrar els nombres.

Visitant aquesta jove casa del Vallès postindustrial, desxifrarà algunes claus d'aquest debat que tant està afectant a la gastronomia catalana.

En primer lloc, la cuina. L'Albert proposa una carta suggeridora, ben estructurada, valenta fins i tot, realitzada amb tècniques i precisió, com si no li importessin les dificultats inherents a la seva gestió diària i als preus ajustats dels plats.

En segon lloc, la sala i el servei: tot en el seu lloc, agradable i servicial, suficientment confortable. Però mancat d'ambientació i d'un moviment més fluït, amb més desimboltura.

El tercer punt afecta a la ubicació. 5 a Taula ha visitat locals en llocs allunyats, de vegades perduts en llocs anònims d'una trama urbana. El BUC, una llàstima, és uns d'ells. La ubicació dificulta la seva visibilitat i ho fa inaccessible als transeünts curiosos.

Malgrat aquestes dificultats, el BUC transita, en aquestes primeres cartes, per una oferta ferma, ben presentada, amb sabors marcats i alguna brillant perla perquè jutgin els nostres lectors. Per exemple: els daus de tonyina vermella marinats amb amaniment de cigrons, senzillament deliciosos, les croquetes cruixents i memorables de pernil de gla, la coca fina d'anxoves, mantega de tòfona i mató, delicadament fumada, la brisa de foie d'ànec casolà, presentada amb compota de orellanes i formatge fresc, els suggeridors i sorprenents orejos (espècie d'hòsties de blat) amb *brandada de bacallà i olivada o els ben presentats raviolis de pollastre rostit amb crema de parmesà.

Aquesta cuina no amaga res al rebost, ans al contrari, lliura al comensal un receptari, complex, orientat a agradar a un públic coneixedor i entrenat. Potser en els segons plats, que mantenen un mateix ideari, es veu espai per millorar: L'arròs sec de calamars, les vieires rostides amb papada ibèrica, els ous de corral escumats sobre una salsa d'espàrrecs verds o el peu cruixent de porc amb cinta de presa i papada rostida.

Bones postres, refrescants i ben presentats i una perla més, els minixuxos farcits de crema, espectaculars i deliciosos, finíssima rebosteria de signatura al final d'un menú molt elaborat.

Insistim en el que dèiem: busqueu el camí del restaurant BUC, encara que hagueu de fer servir Google. Ocupeu la vostra taula i demaneu a la Sandra i a l'Albert els seus consells.

Tasteu i gaudiu, sense convencions ni compromisos, d'una cuina atractiva, honesta i personal, feta per gent jove compromesa i plena d'amor per la seva feina.