



Restaurantes de Barcelona

## AUTO ROSELLÓN, CASA DE COMIDAS

20 OCTUBRE, 2016 • LISI LLUCH • DEJA UN COMENTARIO



**Restaurante Auto Rosellón.** Rosellón 182 (Enrique Granados). T 630 08 22 02. Horario: lunes-jueves de 8 a 1am; viernes y sábado hasta las 2.00h. Menú mediodía: 14,50 euros.

Ronit Stern y Rafael Campos, creadores del Crustó (ya traspasado) y del Totó, abren esta nueva "casa de comidas" en lo que era un antiguo garaje. El local es precioso, obra de la interiorista Bárbara Aurell, y cuenta con una luz generosa que entra en su interior por unos enormes porticones de madera pintada de azul que crea rincones íntimos y personales. En su local me gusta todo, la mesa de trabajo vista repleta de frutas y verduras, la vajilla esmaltada de Ibili, la gente variopinta transcurriendo un momento informal y acogedor alrededor de una oferta culinaria creativa, sana e internacional. Los platos están elaborados con productos locales frescos y apetitosos, pero mezclados con ingenio y presentados de forma natural sin perder intención.

ESPACIO  
EN BLANCO

ESTUDIO CREATIVO DE INTERIORISMO,  
ARQUITECTURA Y DISEÑO DE INTERIORES  
PARA ESPACIOS RESIDENCIALES  
Y COMERCIALES

Web In the Mood for Food

16-10-20

<https://goo.gl/LLxMrd>

Comunikare



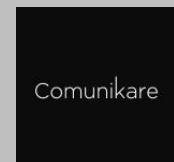
Mientras escribo este artículo, se me deshace la boca. Siento un enorme antojo de su bikini con mozzarella di bufala, jamón ibérico y trufa. Me tendré que esperar a mañana que vuelvo a ir a cenar. Esta semana ya van dos veces. El pan es de Cloudstreet Bakery, que te lo traen en una bolsa de papel reciclado junto con un poco de aceite, escamas de sal y un poco de pulpa de tomate.



## Web In the Mood for Food

16-10-20

<https://goo.gl/LLxMrd>



Cuando termines de comer en este lugar tan acogedor y de comida tan "comforting", puedes ir a rendirte un homenaje en el Spa Kitchen, justo en el chafán de delante, de los mismos dueños, donde todo está hecho con el mismo cariño y atención.

In the Mood for Food le hace unas preguntas a Ronit:

### 1. ¿QUÉ OS IMPULSÓ A ABRIR AUTO ROSELLÓN?

Pues un local maravilloso en Enrique Granados que era un antiguo taller de recambios de coches. Vimos el enorme potencial y nos encanta Enrique Granados. Queríamos hacer un sitio en el que uno se siente como en su casa y que además se pueda comer bien y sano a todas horas. Por eso la cocina es ininterrumpida y el menú de mediodía se sirve hasta las 18 de la tarde y después a todas horas, tu favorito bikini, jeje.

### 2. ¿CUÁL ES VUESTRA FILOSOFÍA?

Pues le mejor producto de temporada fresco y de proximidad que se pueda encontrar con toques de diferentes sitios. A esto lo llamamos "no tag cuisine" que quiere decir que la comida no se puede etiquetar. Es única. No es ni japonés, ni tailandés, ni italiano... es una mezcla de sabores y especias, pero todo el conjunto de los platos tiene el mismo apellido. No servimos una mezcla de platos si no unos platos personales muy coherentes.



### 3. ¿CÓMO VARÍA LA OFERTA GASTRONÓMICA DE LOS DESAYUNOS, MENÚ DE MEDIODÍA, MERIENDAS Y CENAS?

Si vienes a desayunar ya sabes que encontrarás el mejor café que se puede conseguir y el mejor pan. Se ofrecen platos sencillos, bocadillos con los mejores ingredientes, granola, bollería artesanal, mermeladas preparadas por nosotros con frutas de temporada. Todo lo que uno quiera encontrar para un buen desayuno.

Para las comidas hemos apostado por un menú de mediodía ya que pensamos que es lo que la gente quiere. Para cenar, que es el momento importante del día, ponemos todo nuestro talento y empeño para sorprender el cliente con el mejor producto y platos creativos. Me gustaría añadir que yo hago de chef, ya me gusta poner mi toque personal en los platos, aunque me ayuda Nil Cáceres, que es mi chef ejecutivo -quiere decir jefe de cocina- y Loren Abramovitch es nuestro asesor gastronómico.

# ESPACIO EN BLANCO

ESTUDIO CREATIVO DE INTERIORISMO,  
ARQUITECTURA Y DISEÑO DE INTERIORES  
PARA ESPACIOS RESIDENCIALES  
Y COMERCIALES

## Web In the Mood for Food

16-10-20

<https://goo.gl/LLxMrd>

Comunikare