



Joan Escribà muestra una de sus paellas trió

El Xiringuito Escribà

Corrían los tiempos de la euforia olímpica cuando al maestro barcelonés del chocolate, el añorado Antoni Escribà, se le puso entre ceja y ceja que había que abrir un chiringuito frente al mar en homenaje a la vieja Barceloneta. Así fue como acabó embarcando a los suyos en un negocio que hoy funciona con éxito gracias al empeño de su hijo Joan, el más reacio desde el principio a entrar en un sector que desconocía. “Hice una maqueta de chocolate enorme del futuro local, pero no imaginaba ni por asomo que acabaría dejando la pastelería y ocupándome de esto.” Tras años de aprendizaje, buenos consejos de sus amigos—los cocineros Carles Abellán y Paco Guzmán, o Juan Mediavilla, responsable de los caterings de Paradís—y la tenacidad de alguien como él, experto en vuelo acrobático, El Xiringuito Escribà ha llegado a convertirse en uno de los establecimientos preferidos de los barceloneses que aman la paella servida con el aderezo de las vistas al mar. Su último reto ha sido preparar diferentes arroces en un único recipiente cuyas medidas se adaptaran bien a las mesas. Y como no hay nada imposible para alguien que tiene pasión por los artillugios metálicos, Joan se ha hecho producir unas bases de acero inoxidable quirúrgico compartimentadas en las que ya cocina su *prototipo trió* (incluye paella de pescado, arroz negro y fideuà). El arroz, siempre en una capa finísima, es el plato estrella de la casa. Mientras lo preparan, vale la pena hacer tiempo con algunos de los entrantes, como las alcachofas fritas, las croquetas o los buñuelos de bacalao. Y, sobre todo, dejar un hueco para los postres, que llevan el sello de la casa. **Cristina Jolonch**

Desayunos con vistas

Su extraordinaria ubicación, frente al mar, convierte este chiringuito en un lugar ideal para sentarse a cualquier hora del día. Sirven aperitivos y, a partir de la próxima primavera, tienen previsto ampliar la oferta de desayunos dulces y salados.

Barcelona Litoral Mar, 42. Playa de Bogatell. Teléfono: 932-210-729. Precio medio: 40 euros.