vinetur

Raül Balam lleva el verano de Moments al mar y a los pescadores

El chef estrena menú en Mandarin Oriental, Barcelona, tras recibir el Premio Nacional de Gastronomía 2026

martes 9 de junio de 2026

Raül Balam Ruscalleda ha presentado este martes, 9 de junio, el nuevo menú de verano de Moments, el restaurante ubicado en el hotel Mandarin Oriental, Barcelona. La propuesta llega pocos días después de que la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición le haya concedido el Premio Nacional de Gastronomía 2026 y sitúa el foco en el mar y en los pescadores de Barcelona, a quienes el chef quiere dar visibilidad en un momento marcado, según plantea, por las restricciones normativas de la Unión Europea y la presión burocrática sobre el sector.

Balam enmarca este reconocimiento como un logro compartido. El cocinero afirma que no lo entiende como un triunfo individual, sino como el resultado del trabajo de sus mentores y de su equipo. “Un general no gana guerras solo; las gana por tener buenos soldados y motivados”, señala. También atribuye una parte esencial del premio a Carme Ruscalleda, Toni Balam y a las personas que le acompañan en el día a día en el restaurante.

La nueva temporada de Moments arranca con una cocina que, en palabras del chef, quiere servir de altavoz al sector primario. La propuesta mantiene la línea que Balam impulsa junto a Carme Ruscalleda, con el territorio catalán como eje y con una lectura personal de la tradición familiar. Desde el restaurante recuerdan además que Catalunya fue reconocida como Región Mundial de la Gastronomía en 2025, una

referencia que sigue presente en la identidad culinaria de la casa.

El hilo conductor del menú de verano gira alrededor del mar. Balam ha vinculado su presentación con la Cofradía de Pescadores de Barcelona para poner el acento en el trabajo diario de quienes salen a faenar. El chef sostiene que se trata de una acción de apoyo a un oficio que considera esencial y resume esa idea con una frase directa: “Ellos cuidan el mar y mantienen nuestra identidad”.

Entre los platos centrales del recorrido aparece el Arroz caldoso de gambas, una de las elaboraciones que mejor representan esa mirada marinera. Junto a él, el menú recupera historias familiares que el cocinero incorpora a la mesa como parte del relato gastronómico de Moments. Una de ellas es la Tostada de mar, inspirada en el recuerdo de una tía abuela de la familia que murió hace tres décadas a los 98 años.

Balam explica que este plato nace de una costumbre de Sant Pol de Mar, localidad sin puerto, en los días de temporal. Los niños que ayudaban a sacar las barcas a pulso del agua recibían como recompensa una preparación hecha con pan seco empapado en el jugo que quedaba en la cazuela del almuerzo cocinado a bordo y tostado después a la brasa. En Moments, esa memoria se transforma en una reinterpretación salada de la torrija, con la que el chef enlaza aprovechamiento, tradición y cocina actual.

La memoria familiar también aparece en los entrantes. Es el caso del Terciopelo helado de tomate, cuya base remite a una vivencia de la casa. Según relatan desde el restaurante, una amiga de la familia explicó en su día a Carme Ruscalleda cómo preparar un primer gazpacho andaluz en Sant Pol de Mar, un aprendizaje que quedó fijado en la memoria gustativa familiar y que ahora reaparece en esta elaboración.

La propuesta de verano se apoya también en la precisión técnica y en productos de disponibilidad limitada. Entre los principales figura el Vitello Tonnato, acompañado de verduras crujientes y alcaparras. A continuación aparece uno de los pescados más singulares del menú, el llorito, un pez plano de costa que, según detallan desde Moments, se captura de forma artesanal, anzuelo a anzuelo, y cuya presencia es escasa.

Balam sirve este pescado con una interpretación propia de la ensalada caprese, compuesta por gel de albahaca, burrata texturizada y pétalos de tomate confitados. El restaurante pone el acento en la fritura del llorito como punto técnico del plato: la piel fina se riza al entrar en el aceite muy caliente y forma una capa crujiente que protege la carne blanca del pescado.

El recorrido salado termina con un plato de pato acompañado de chalotas y un chutney de albaricoque totemado. Desde el equipo de cocina explican que esta técnica mexicana consiste en exponer la fruta directamente a la llama para dorar la piel y concentrar sus azúcares naturales. En la parte dulce, Moments traslada referencias de la huerta a la Escalivada dulce, un postre que incorpora pimientos, berenjena, tomate y cebolla para llevar los aromas del asado al cierre del menú.

La experiencia se completa en sala con el trabajo de Pablo Gerhold, director del restaurante, responsable de coordinar la acogida y el servicio. En la parte líquida, el sumiller Alexandre Zaragoza plantea tres recorridos de maridaje. Entre ellos figura “L’Ànima de Catalunya”, una propuesta centrada en las denominaciones de origen catalanas que se apoya en un mapa de madera físico para guiar al comensal por la historia del territorio. El restaurante añade que también ofrece una selección de vinos internacionales por copa.

La oferta sin alcohol corre a cargo de Lucía Zaccari, que ha diseñado una carta analcohólica elaborada desde cero con producto fresco. Entre las opciones citadas por el restaurante aparece un Agua de tomate con frambuesas, integrada en una línea de elixires artesanos pensados para acompañar el menú.

Además del estreno del menú de verano en Moments, el equipo ha anunciado una cita especial para el próximo 23 de junio. Esa noche, coincidiendo con la Revetlla de Sant Joan, el restaurante trasladará su propuesta al rooftop Terrat, también en el Mandarin Oriental, Barcelona, para ofrecer un Menú Especial de Revetlla de Sant Joan con un precio de 365 euros.

La velada comenzará con un cóctel de bienvenida y varios aperitivos al centro de la mesa: mazamorra con caballa curada, escabeche de ostra, terciopelo helado de tomate, croqueta de jamón y patata brava con romesco. Después llegarán varios

entrantes de perfil marinero y cosmopolita, entre ellos ceviche de vieiras, vitello tonnato, causa limeña de langostino y ensalada de sandía.

El plato principal de esa noche será un arroz de gamba roja del Maresme, seguido de pollo con cereza. El cierre incluirá una selección de dulces, coca de Sant Joan y el cóctel de la noche, en una celebración al aire libre bajo el cielo de Barcelona.

Con esta nueva etapa estival, Balam refuerza en Moments una cocina muy ligada a su historia personal y familiar, pero también a una voluntad expresa de dar voz a los oficios del mar. El chef sitúa esa intención en el centro de una propuesta que combina recuerdos de Sant Pol de Mar, producto mediterráneo y una defensa abierta de los pescadores barceloneses.