vinetur

Dalirium convierte el imaginario gastronómico de Dalí en una arrocería contemporánea en Barcelona

El local del Eixample, impulsado por el grupo de Paellería, sitúa el arroz compartido en una atmósfera surrealista

miércoles 12 de agosto de 2026



Treinta y siete años después de la muerte de Salvador Dalí, su relación con la comida sigue dando pie a nuevas lecturas fuera de los museos. En Barcelona, la arrocería Dalirium ha tomado ese imaginario como una de sus referencias para un proyecto abierto en junio en el Eixample, donde el grupo responsable de Paellería mantiene los arroces y el producto mediterráneo como base en un espacio con mayor peso de la coctelería, la iluminación y el ambiente.

La conexión parte de la presencia constante de los alimentos en la vida y en la obra del artista. Pan, huevos, queso, langosta, caracoles, erizos de mar, trufa y vino tinto formaron parte de su universo visual y personal. Dalí quiso ser cocinero cuando era niño y, con los años, convirtió muchos de esos ingredientes en símbolos, objetos o escenas.

El huevo quedó ligado en su obra al nacimiento y la transformación. La langosta ocupó el lugar de un teléfono en una de sus piezas más conocidas, creada en 1936 junto a Edward James. El queso también tuvo su lugar en ese imaginario: Dalí relacionó los relojes blandos de La persistencia de la memoria con la consistencia de un Camembert muy maduro.

El pan ocupa otra posición central. Aparece en pinturas, objetos y esculturas, y también en el Teatro-Museo Dalí de Figueres. En la fachada de la Torre Galatea pueden verse reproducciones de panes de tres crostons, una variedad tradicional del Empordà, coronadas por grandes huevos, otro de los símbolos más reconocibles del artista.

El paisaje del Empordà, Cadaqués y Portlligat también atraviesa esa relación entre arte y mesa, con aceite, arroz, pescado, marisco, vino y sobremesas frente al Mediterráneo. Esa mirada llegó a Les Dîners de Gala, el libro artístico de cocina que Dalí publicó en 1973 y en el que reunió recetas, ilustraciones y montajes fotográficos pensados tanto para ser observados como para ser degustados.

Dalirium sostiene que no busca reconstruir los banquetes de Dalí ni trasladar de forma literal sus recetas a la carta. La referencia, explican desde el restaurante, se plantea como una forma de entender la mesa como lugar de encuentro, conversación y recuerdo. Sobre esa idea se apoya una cocina mediterránea reconocible, con el arroz como eje de la propuesta.

Carlos Morales, chef del grupo de Paellería y Dalirium, afirma que el arroz “obliga a detenerse” porque no está pensado para comer deprisa, sino para compartir, esperar y conversar. Según añade, el objetivo del local era mantener esa cultura de mesa y llevarla a un espacio donde el entorno también acompañe.

Morales subraya además que la técnica sigue siendo una parte esencial del proyecto. Cada arroz, señala, se cocina al momento, con fuego vivo, sofrito trabajado y caldo reducido. A su juicio, el resultado depende del oficio, del tiempo y de conocer con precisión cómo responde cada paella.

La lectura que hace el restaurante del universo daliniano no se limita a los ingredientes. Dalí organizó con Gala cenas en las que el vestuario, la decoración y la actitud de los invitados tenían tanto peso como lo que se servía. Para Dalirium, esa idea de la comida como representación también forma parte de la experiencia de sala.

El grupo presenta el establecimiento como una ampliación de su presencia en Barcelona a partir de la experiencia acumulada con Paellería. La nueva propuesta mantiene el producto fresco y la especialización en arroces, pero la traslada a un formato más ligado a la vida nocturna de la ciudad y a una puesta en escena marcada por el imaginario surrealista.

Morales resume esa intención en una idea: no se trata de copiar un plato concreto asociado a Dalí, sino de asumir que la comida también puede tener relato. En esa lectura, un arroz bien hecho habla de territorio, tiempo y oficio, y la experiencia alrededor de la mesa va más allá del plato.