vinetur

Dalirium convierte la mesa compartida en su lectura del universo de Dalí

El proyecto del grupo Paellería, abierto en junio en el Eixample, sitúa el arroz mediterráneo en un espacio más visual

lunes 17 de agosto de 2026



Treinta y siete años después de la muerte de Salvador Dalí, su imaginario sigue apareciendo fuera de los museos. También en la mesa. Pan, huevos, queso, langosta, caracoles, erizos de mar, trufa y vino tinto forman parte de una iconografía que el

artista incorporó a su obra y que ahora sirve de referencia a Dalirium, una arrocería abierta en junio en el Eixample de Barcelona.

La relación de Dalí con la comida empezó pronto. De pequeño quiso ser cocinero y, con el paso de los años, encontró en los alimentos algo más que sabor. Le interesaban sus formas, sus texturas y su capacidad para provocar asociaciones inesperadas. En su obra, un ingrediente podía dejar de cumplir su función cotidiana para convertirse en símbolo, objeto o escena.

El huevo aparece ligado al nacimiento y a la transformación. La langosta ocupa el lugar de un teléfono en una de sus piezas más conocidas. El pan sale de la mesa y llega a cubrir la fachada de su propio museo. Y la consistencia de un queso muy maduro le sirvió para pensar una nueva forma de representar el paso del tiempo.

Esa presencia del pan tiene una de sus imágenes más visibles en el Teatro-Museo Dalí de Figueres. La fachada de la Torre Galatea está cubierta por reproducciones de panes de tres crostons, una variedad tradicional del Empordà. Sobre el edificio se alzan grandes huevos, otro de los símbolos más reconocibles del artista.

El paisaje del Empordà, Cadaqués y Portlligat también ocupa un lugar central en esa relación entre arte y cocina. Aceite, arroz, pescado, marisco, vino y sobremesas frente al Mediterráneo aparecen de forma directa o indirecta en muchas de sus referencias visuales. También en "Les Dîners de Gala", el libro artístico de cocina que publicó en 1973, donde reunió recetas, ilustraciones y montajes fotográficos en los que la comida estaba pensada tanto para ser observada como para ser degustada.

Dalirium toma esa conexión entre gastronomía, imagen y puesta en escena para trasladarla a su propuesta en Barcelona. El restaurante nace del grupo responsable de Paellería y mantiene los arroces y el producto mediterráneo como base. A partir de ahí, el proyecto añade una presentación más visual y un espacio en el que la coctelería, la iluminación y el ambiente forman parte de la propuesta.

Carlos Morales, maestro paellero del grupo de Paellería y Dalirium, afirma que el arroz conserva una dimensión muy ligada al Mediterráneo porque obliga a detenerse. “El arroz no es un plato pensado para comer deprisa, sino para compartir, esperar y

conversar”, señala. Esa idea de mesa pausada y compartida es, a su juicio, uno de los puntos que el local quiere mantener.

Morales sitúa la técnica en el centro del trabajo de cocina. “Cada arroz se cocina al momento, con fuego vivo, sofrito trabajado y caldo reducido. Puede parecer sencillo, pero el punto final depende del oficio, del tiempo y de entender muy bien cómo responde cada paella”, explica.

La langosta, uno de los alimentos presentes en el imaginario daliniano, remite además a una de las piezas más citadas del artista. En 1936 creó junto a Edward James el "Teléfono-langosta", una obra que convertía un objeto cotidiano en algo absurdo, sensual e incómodo. El queso también ocupó su lugar en ese repertorio: Dalí relacionó los relojes blandos de "La persistencia de la memoria" con la consistencia de un Camembert muy maduro.

Para el pintor, comer tenía también un componente de representación. Junto a Gala organizó cenas en las que el vestuario, la decoración y la actitud de los invitados podían importar tanto como lo que se servía. La mesa no era solo un lugar para alimentarse, sino también para construir una escena.

Según explican desde el grupo, Dalirium recoge esa idea desde una lectura contemporánea. No plantea una reproducción literal de lo que comía Dalí ni convierte su biografía en una carta temática. La referencia pasa más bien por entender la comida como una suma de producto, atmósfera y memoria.

“Para nosotros, la conexión con Dalí no está en copiar un plato concreto, sino en entender que la comida puede tener relato. Un arroz bien hecho también habla de territorio, de tiempo y de oficio. Y cuando se comparte en la mesa, acaba siendo parte de una experiencia mucho más amplia”, afirma Morales.