vinetur

Toni Romero sitúa la samfaina en el centro del nuevo menú de otoño de Bart Burger

La propuesta reivindica la huerta del Baix Llobregat con verduras de temporada y cocina de proximidad

miércoles 30 de septiembre de 2026



Toni Romero ha puesto en marcha este miércoles, 30 de septiembre, un nuevo menú de otoño en Bart Burger Gastronòmic, su restaurante de Sant Boi de Llobregat, con la samfaina como punto de partida. La propuesta, bautizada como Temps de Samfaina, se incorpora a la campaña del mismo nombre impulsada por el Consorci de Turisme del Baix Llobregat para promover el producto de proximidad, el trabajo agrícola de la comarca y la cocina ligada al Parc Agrari del Baix Llobregat.

Romero, miembro del colectivo Sabors de l'Horta, centra el menú en algunas de las últimas verduras de temporada de la huerta, entre ellas tomate, berenjena, calabacín, cebolla y pimiento. La intención, según trasladan el cocinero y la organización de la campaña, es dar visibilidad a una cocina de aprovechamiento y temporada a partir de una elaboración muy arraigada en Cataluña como la samfaina, una receta de verduras cocinadas lentamente que cambia según la zona y el momento del año.

El recorrido arranca con un yogur de berenjena con sardina ahumada. Después llega el plato central del menú: un rigatoni relleno de samfaina con pil pil de bacalao. La propuesta convierte esa preparación tradicional de la huerta en relleno de pasta y la acompaña con una salsa de base marinera, una combinación con la que Romero lleva un recetario muy unido al territorio a un formato propio.

La hamburguesa, seña de identidad de la casa, también forma parte de la secuencia. En esta ocasión, el chef sirve una hamburguesa de costilla de Angus cocinada a baja temperatura y lacada con miel y kimchi, con cebolla encurtida y alioli de azafrán y cilantro. La presencia de la verdura aparece aquí a través de la cebolla, dentro de una fórmula que mantiene el estilo del restaurante: técnica de cocina gastronómica llevada a un formato informal.

El cierre corre a cargo de la pastelera María Piñero, compañera de Romero en el proyecto, con un lingote de carrot cake acompañado de una crema de mantequilla con naranja y canela. La zanahoria, otro producto habitual de la huerta del Baix Llobregat, pasa así al terreno dulce en un menú en el que las verduras aparecen de principio a fin.

Bart Burger Gastronòmic abrió hace cuatro años y se ha hecho un nombre propio en Sant Boi con una oferta que mezcla hamburguesa, recetario local y técnica de cocina de nivel. Romero, que antes trabajó en el Racó d'en Cesc, sostiene que su objetivo

sigue siendo “seguir intentando hacer cosas que no existen, y ofrecer platos que nadie había antes imaginado”. El local, situado en la calle Cervantes, tiene capacidad para unos 40 comensales.

La nueva propuesta encaja con una línea de trabajo que el cocinero mantiene desde la apertura del restaurante. Romero compra buena parte de los productos de la huerta directamente a agricultores de la zona y colabora con productores locales en la recuperación de cultivos y elaboraciones. Entre los ingredientes que más han marcado su cocina figuran la alcachofa de Sant Boi y el pollo pota blava, dos productos muy vinculados al Baix Llobregat.

Uno de los proyectos que cita el propio chef es la recuperación, junto al productor Arnau Vidal, de un olivar de arbequina que llevaba años abandonado. De ese trabajo sale su aceite de oliva virgen extra Les Ràfoles. También impulsó con la Cooperativa Agrària Santboiana la plantación de 500 manzanos en Sant Boi después de comprobar que ese árbol había desaparecido del municipio, pese a seguir muy presente en la tradición local a través del fadrí, un postre típico de la zona.

La relación con el producto no termina en la huerta. En el restaurante, Romero participa en la elaboración del pan, produce su propia cerveza y ha lanzado una gama de kombuchas en colaboración con Mercabarna y el Instituto de Gastronomía y Restauración de Barcelona. A eso se suma un trabajo con la quesería Camins del Nord, en Sant Sadurní d’Anoia, junto a Mar Rufat, con quien desarrolla varias referencias. El cocinero asegura que siguen haciendo pruebas para conseguir perfiles distintos y recuerda que una de las elaboraciones que ya han puesto en marcha es un queso de alcachofa.

La trayectoria reciente del chef también ha tenido reflejo en televisión. En febrero, TV3 lo eligió ganador de una edición de Joc de Cartes dedicada a la alcachofa del Baix Llobregat. Ese reconocimiento llegó con Bart Burger Gastronòmic ya asentado como su proyecto personal tras tres décadas de oficio, una etapa en la que Romero ha pasado de la restauración gastronómica más clásica a un formato propio en el que conviven pan, carne, fermentados y producto agrícola de la comarca.

El menú Temps de Samfaina se sirve en el restaurante de Sant Boi dentro del horario habitual del establecimiento: los miércoles por la noche y de jueves a domingo en servicio de mediodía y cena. Con esta incorporación a la campaña comarcal, Romero vuelve a situar la huerta del Baix Llobregat en el centro de su carta en el arranque del otoño.