vinetur

Arcano inicia una nueva etapa gastronómica inspirada en la cocina medieval en el Born

El restaurante barcelonés reinterpreta la memoria culinaria en un espacio histórico del siglo XVII

martes 24 de febrero de 2026



El restaurante Arcano, situado en el número 10 de la calle Mercaders, en pleno corazón del Born de Barcelona, ha iniciado una nueva etapa gastronómica que mira al pasado para reinterpretar la memoria culinaria desde una perspectiva contemporánea. El local ocupa unas antiguas caballerizas del siglo XVII, lo que convierte su propuesta en un diálogo constante con la historia del espacio que habita.

Arcano no busca una adaptación superficial al pasado, sino que ha decidido escuchar la historia del lugar y trasladarla a su cocina. A lo largo de 2026, la carta del restaurante irá incorporando referencias sutiles al recetario medieval, especialmente en los entrantes y en platos de base mediterránea. Esta evolución no supone una ruptura con su anterior propuesta, centrada en la cocina mediterránea contemporánea con algunos toques de fusión, sino una revisión consciente de los fundamentos de la cocina, inspirándose en la memoria culinaria.

Claudia Quintero, socia fundadora y copropietaria de Arcano, explica que el objetivo no es reproducir recetas antiguas, sino reconectar con ingredientes, combinaciones y criterios culinarios que ya se utilizaban cuando el espacio era frecuentado por caballeros, nobles y eclesiásticos. Entre los guiños al recetario medieval destacan el uso de la almendra como ingrediente estructural, los contrastes entre dulce y ácido, la presencia de carne de caza, hongos y vinos rancios, así como las cocciones lentas y respetuosas.

Gabriel Buchaillot, también socio fundador y copropietario, señala que la intención es entender cómo se cocinaba en el pasado y qué se puede aprender de ello. El chef ejecutivo, Nicolás Limarino, añade que muchas combinaciones que hoy se consideran contemporáneas ya estaban presentes en la cocina del siglo XVII, y que no se trata de una tendencia, sino de memoria culinaria.

Algunos de los platos que ya reflejan esta nueva etapa son el brioche de butifarra de payés con trufa y setas, evocando la cocina de bosque y el uso ancestral de embutidos y hongos; la ensalada de pato con vinagreta de mostazas y miel, que recuerda las salsas agridulces de la tradición catalana; y el huevo a baja temperatura con trumfos y puerros, que conecta con el protagonismo histórico de las verduras de raíz. El bacalao se presenta en dos cocciones acompañado de almendras e higos, recuperando el papel de los frutos secos y la fruta en la cocina mediterránea antigua. El meloso de carrilleras al vino rancio, cocinado a baja temperatura, reivindica el valor del tiempo y las cocciones largas, mientras que el french rack de cordero a la brasa con verduritas dulces rememora la presencia de piezas nobles en los banquetes medievales. La cocina de caza también está presente con el solomillo de ciervo tratado en crudo y acompañado de frutos rojos, mostaza y alcaparras, una combinación que dialoga con el

gusto medieval por los contrastes dulce-salado. El recorrido termina con una versión contemporánea del “mel i mató”, donde miel, frutos secos y hierbas aromáticas devuelven al postre su dimensión más esencial y territorial.

Esta nueva etapa no es un gesto aislado. En 2024, Arcano impulsó la experiencia cultural y gastronómica Las Joyas Escondidas del Born, un recorrido teatralizado por el barrio que culmina en el restaurante con un menú especial. Esta iniciativa invita a comensales y visitantes a descubrir la historia del Born antes de sentarse a la mesa, conectando a los participantes con el alma del barrio a través de guías de HL Comedy Tours.

Arcano celebra este 2026 su 14º aniversario bajo la dirección del Grupo Quibuch, fundado por Gabriel Buchaillot, Claudia Quintero y Germán Buchaillot. El restaurante demuestra que la innovación puede surgir de la memoria activa y que la cocina puede evolucionar excavando en el pasado. Arcano mantiene su capacidad para 60 comensales y su horario de apertura es de viernes a martes, de 13.00 a 23.00 horas, y miércoles y jueves de 18.30 a 23.00 horas.