



El chef Paco Pérez abre BAO bar, con baos asiáticos artesanales y a la catalana

Con carta para compartir, informal y divertida, es la primera taberna de Barcelona especializada en baos de autor

Bao bar se sitúa junto a la hamburguesería gourmet La Royale y complementa la oferta más *casual* del chef



“Una taberna informal para divertirse en la mesa pero muy seria en cocina: con el mejor producto, recetas originales y todo artesanal y hecho en casa”. Así define el multiestrellado chef **Paco Pérez** (Miramar, L’Enoteca, 5 by Paco Pérez, L’Eggs y La Royale) su nueva propuesta *casual* en Barcelona: **BAO bar**, en el barrio de Sarrià – Sant Gervasi (C/Arimon 48).

Inspirado en las izakayas (tabernas japonesas), **BAO bar** ofrece una carta informal con platos sabrosos y sanos. Se sirven entrantes para compartir, ensaladas, brochetas.. pero su plato estrella son los baos. Se trata de un tipo de bun (bollo) cocinado al vapor y muy popular en las calles de Taiwán y Filipinas. Los baos hace tiempo que han llegado a las cartas occidentales, pero los de **Paco Pérez** son únicos: tienen acento autóctono en el interior y son totalmente artesanales. Y es que este pan asiático se elabora desde cero en **BAO bar**: con masa madre traída por el chef en sus viajes a Asia, harina Ylla especial, agua, levadura, azúcar, leche, aceite y sal.



Si el exterior del bao sigue, con alguna variación, la receta asiática, el interior sabe a paisaje autóctono y se irá renovando. En la primera carta de **BAO bar**, Paco Pérez los rellena de:

- **Buey de mar, corales, mayonesa y rábano**
- **Frincandó de Wagyu**
- **Lagarto ibérico (pieza del cerdo ibérico pegada al costillar, muy jugosa), torta del Casar, panceta y fries**
- **Rabo de Wagyu y tendones al palo cortado**
- **Chipirón con huevo, bacon y salsa tártara**
- **Burgerboom 007. Licencia para sorprender**

Completan la carta entrantes para compartir (**Rompiendo corazones**): mejillones en escabeche marino; pulpo picón; anguila “all i pebre”; curry de pez limón y cerezas y gambeta roja con papada y champiñón. Y opciones refrescantes: ceviche vegetal y “tomates que se quieren”. La carta incluye también brochetas bajo el nombre **Tritón**: de alitas de pollo en escalivada y el mil hojas de moruno.

Los postres también se elaboran en casa: **helados soft** hechos con manzana asada al horno de brasas. Se presentan en diversas versiones: con crema de chocolate, toffee y manzana; con crema de almendras, piña fresca, coco, estragón y jarabe de arce o como un divertido corneto con toppings. Algunos se encierran en el interior de un bao.

La oferta de bebidas de **BAO bar** también es singular. Muchas de las propuestas son para compartir: shake de leche de chufa, cacao y dátil; limonada natural con lima, menta y citronela; té de melocotón, mandarina y tomillo, y una Pink Panther con leche de chufa, frambuesa y miel, todas ellas homemade. También se sirven jarras de cerveza y “pichet” de vinos y sakes.

[Consulta la carta](#)

Una izakaya informal

El interiorismo de **BAO bar** se inspira en las izakayas (tabernas japonesas) y los markets nocturnos asiáticos, buscando una experiencia gastronómica *casual* para compartir con amigos. La arquitecta Esther Rovira ha convertido la vaporera de bambú en la que se elaboran los baos en símbolo del local. De ahí nacen las bao-nubes que invaden el techo: lámparas ligeras hechas de vaporeras de bambú y leds para evocar una noche de verano en un mercado callejero. El bambú, las maderas claras y las mesas largas y para compartir dibujan un ambiente de taberna, divertido e informal.

Una cocina abierta permite a los comensales observar cómo se elaboran los platos. Un showcooking que comparte protagonismo con la barra cervecera. Como en su carta, el local mezcla lo asiático con lo autóctono: en la pared bao luce un graffiti de jóvenes artistas de Barcelona. En palabras de **Paco Pérez**: “BAO bar es una taberna informal donde divertirme y divertir, con una propuesta callejera que demuestra que, a veces, lo simple es lo más sofisticado”.

Sobre Paco Pérez

El chef **Paco Pérez** acumula 5 estrellas Michelin (2 en el restaurante Miramar de Llançà, 2 en L'Enoteca del Hotel Arts de Barcelona y una en Cinco by Paco Pérez de Berlín). Empezó a cocinar con apenas 15 años y aprendió con los mejores: Michel Guénard, uno de los padres de la nouvelle cuisine y Ferrán Adrià, etc.

El amor lo unió para siempre a Miramar, la fonda de Llançà de la familia de Montse Serra, su mujer. Paco Pérez la convirtió en restaurante gastronómico y en 2006 y en el 2010 su creatividad y talento fueron reconocidos con su primera estrella Michelin. Hoy, el chef dirige los fogones de Miramar, L'Enoteca, Cinco, L'Eggs, La Royale y BAO bar y se ha convertido en un referente de la cocina de vanguardia de nuestro país.

Ficha técnica:

Bao Bar Paco Pérez

C/Arimon 48, Barcelona

Tlf: 691403599

Web: www.baobar.barcelona

M2: 100

Núm. comensales: 35

Precio medio: 30€

Horario: de martes a domingo de 20.00h a 24.00h (y de 13h a 16h a partir de septiembre)



Facebook.com/baobarbarcelona



@baobarbarcelona



@baobarbarcelona