

## LA RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA DE MAR ISLA (MORE FOR INDUSTRY)

# Lluís de les Moles, la cocina de Lluís Piera

Uno de los restaurantes preferidos de Mar Isla, socia de More for Industry, en Barcelona es Lluís de les Moles. El nombre del establecimiento es una combinación de la calle donde está ubicado, Les Moles, y el de su propietario, Lluís Piera. Este cocinero se formó en fogones emblemáticos como los de Via Veneto, Botafumeiro y los de Jean Luc Figueras. En 2001 abrió su propio restaurante bajo

una fórmula poco usada en esa época: un único menú como carta, a un precio de 18,90 euros (más IVA), y posibilidad de escoger entre diez primeros, diez segundos y diez postres. Su plato de bandera es el timbal de huevo frito con patatas de sartén, pimientos de cristal y salsa de jabugo. Piera planea quedarse un local contiguo para que el restaurante gane un reservado.

Por Marisa Anglés



Lluís Piera, cocinero y propietario de Lluís de les Moles. /Elena Ramón.