

GUÍA HEDONISTA

EN PASCUAL Y GENÍS

Barrafina, la apertura más flamante de este otoño es un bar y lleva los apellidos Q' Tomas



📷 Kike Taberner

Tiene todas las cartas para convertirse en una de las barras más codiciadas de la ciudad. Lo nuevo de José Tomás y su mujer, Julia Martínez, es caballo ganador.

Paula Pons | 14/10/2022 | ⌚ 6 min, 29 seg

Barrafina tenía que haber abierto el 25 de julio, pero vivimos tiempos inciertos y si en circunstancia normales uno sabe cuando empieza una obra pero nunca cuando termina, en el contexto actual, imaginen. La idea de montar un bar que fuese complemento del restaurante ronda en la cabeza de **José Tomás Arribas** y **Julia Martínez** desde hace mucho, pero acabó de materializarse cuando Q'Tomas se trasladó al local que ocupó Sierra Aitana

GUÍA HEDONISTA

oportunidad para el concepto que teníamos en mente", explica Jose.

Solo unos metros separan [Q'Tomas](#) de Barrafina. La terraza que ocupa la callejuela de Mosén Femades atrae, pero es el interior –como siempre– lo que enamora. El local es pequeño y coqueto. De nuevo **Julio Guixeres** firma el envoltorio y consigue crear una atmósfera acogedora a través de la madera, las tonalidades verdes y los detalles como los espejos o las luces blancas de neón. La barra es una barra de las de siempre, pero mejor. En la vitrina descansa sobre un lecho de hielo un trocito de mar: ostras, cigalas, bueyes de mar y nécoras. Al otro lado, en la cámara asoman sin demasiado alboroto los quesos y chacinas. A su lado, los vinos y champagnes de la bodega anuncian que en esta barra también se bebe bien. La cocina es mínima, pero todo está pensado y medido para que fluya.



📷 Kike Taberner

GUÍA HEDONISTA



📷 Kike Taberner



📷 Kike Taberner

"Barrafina nace porque veíamos que faltaba este concepto en la zona. Nosotros siempre hemos sido un restaurante de producto de primera, pero había cosas que no podíamos hacer, como trabajar el buey, la nécora, la navaja, la puntilla, el sepionet... En Q'Tomas nos especializamos sobre todo en brasa pero **había muchos productos, mucha gama, que no estamos dando porque no podemos ofrecer todo el abanico y con este nuevo local sí que lo podemos hacer**", añade José.

GUÍA HEDONISTA

a intentar que haya necora y buey de mar. Todo elaborado, con un concepto un poco ochentero, con un tipo de elaboraciones como por ejemplo el buey de mar relleno o un cóctel de langostinos, un carpaccio de solomillo madurado, un bikini plancheado... Platos de los 80 y 90, que recuperamos siempre desde la informalidad ", apunta. Su intención es que el pescado y la carne se queden para Q'Tomas y en Barrafinna sea todo para compartir. De momento no comparten ningún plato y quiere que sea así al menos el primer año, aunque lógicamente hay guiños entre ambos. "La ensaladilla o la croqueta, son similares, pero cada una se acaba de una forma distinta... **Quiero diferenciar mucho, aunque el producto sea el mismo, el plato va a cambiar"**, señala.

La batuta de Barrafinna la lleva Julia Martínez, que además de trabajar durante cuatro años en Peix y Brases –el restaurante de la familia Arribas en Dénia– estuvo al frente de otro gran proyecto en la estación marítima de la capital de la Marina donde se formó y le cogió el gusto al oficio. Durante años José Tomás y Julia han estado yendo y viniendo, de Dénia a Valencia y de Valencia a Dénia, pero después de convertirse en papás hace unos meses, Julia se ha trasladado a la ciudad para hacerse cargo también de este otro bebé que acaba de empezar a dar sus primeros pasos. "Julia es una máquina, tiene un don de gentes espectacular y una extraordinaria capacidad de trabajo. Es muy trabajadora", subraya su pareja.



GUÍA HEDONISTA

desde siempre. Me cuenta cómo su padre, Tomás Arribas, nacido en un pueblecito de Burgos, se fue a Santander a trabajar, luego a Canarias, Benidorm y acabó abriendo su primer restaurante en Dénia con 19 años. José ha trabajado desde los 13 años echando una mano en los negocios familiares. Y a pesar de haber terminado la carrera de derecho, tres meses después de ejercer supo que la abogacía no era lo suyo. "Yo ya se lo dije a mi padre en tercero de carrera, que a mi lo que me gustaba era esto", apunta. En 2012 su padre le preguntó si sería capaz de llevar el restaurante que pensaba abrir en Valencia. Los dos primeros años se dedicó a acabar la carrera pero a los 25 años tomó las riendas. Hasta hoy. **De su padre, dice que lo ha aprendido todo.** "A mi me ha enseñado de todo a base de exigencia máxima, porque no me ha permitido ni el mínimo error, pero me ha hecho como soy ahora", añade.

Hablamos de lo que ha supuesto para la familia el reconocimiento de la estrella Michelin. "Yo gracias a la estrella de Peix & Brases he podido ser super radical en producto puro. He podido permitirme trabajar trufa, angula, kobe... Sin la estrella no me lo podría haber permitido. **Ser el templo del producto. Ese es mi objetivo aquí en Valencia.** Barrafina será un bar de toda la vida pero con un producto de primera. Que si pides unos calamares a la romana estos sean calamares frescos, y lógicamente hay que cobrarlos porque las cosas valen lo que valen", apostilla.

Antes que nada se considera cocinero y sabe lo duro que puede llegar a ser el trabajo, por eso se preocupa por su equipo (28 personas en plantilla, 30 incluyendo a él y a su mujer) y tiene en mente buscar un local cerca de Barrafina y Q'Tomas solo para cocinar "y dar más vida a los cocineros. La sala ya se ha regulado, pero el trabajo en cocina sigue siendo duro. Nuestra idea es tener otra plantilla que se encargue de las elaboraciones. Eso es en lo que estamos ahora", remata.

GUÍA HEDONISTA



📷 Kike Taberner



📷 Kike Taberner

GUÍA HEDONISTA



Barrafina pretende hacer cocina ininterrumpida en un futuro no muy lejano. De momento la cocina está disponible las horas habituales de almuerzo y cena, aunque el bar está abierto todo el día. "Nos gustaría que el extranjero cuando llegue al centro de Valencia, pueda probar las tapas de calidad y la informalidad que nosotros damos sin tener que caer en la paella mala y la croqueta de jamón". De momento el arranque ha sido bueno. El miércoles, en el servicio de la cena, no les quedaba una mesa libre. Le pregunto si está contento y responde cauto. "Sí, lo estoy. Ahora a asentarlos todo. Ahora viene lo duro. **Arrancar todo el mundo arranca, ahora hay que estabilizarlo y asentarlos** y esperamos que la gente salga encantada", concluye.