



# Lluerna

restaurant

C/ Rafael Casanova, 31 • Tel.: 93 391 08 20



Hace dos años y medio nació, en el centro de Santa Coloma de Gramenet, un nuevo restaurante de alta calidad que ofrece una cocina mediterránea de autor. Víctor Quintillà y Mar Gómez han logrado de esta forma cubrir un vacío en la localidad creando un espacio donde poder degustar la cocina del chef y aprender los secretos de los vinos en las jornadas de catas y maridajes que organiza la Lluerna.

Con una capacidad para aproximadamente 35 comensales, el restaurante trata de conservar las virtudes de cada producto buscando la cocción más apropiada. La guarnición que acaba los platos trata siempre de realzar los valores del producto principal. Además de su salón principal, el establecimiento dispone de un reservado, ubicado en la bodega, que permite celebrar pequeñas reuniones o celebraciones con intimidad.



Así, la Lluerna ha elaborado una carta que varía cada tres meses, en función de la temporada. En ella destacan platos como el Rissotto con Gambas de Palamós con Pesto a la Genovesa o las distintas especialidades de pescado de "la llotja". La espalda de cordero lechal lacada y el centro de buey con escalonias caramelizadas son platos que ayudan a comprender la filosofía de la cocina de Víctor Quintillà.

Además de la carta, la Lluerna ofrece un menú degustación y un menú de presentación que permiten degustar 2 pri-



meros, 2 segundos y 2 postres cada uno. Además, el restaurante organiza clases de cocina y cursos de catas para complementar sus servicios a petición de los clientes. Y es que este establecimiento dirigido por Víctor Quintillà y Mar Gómez se ha convertido en un punto de referencia de la cocina de Santa Coloma.

En cuanto a la bodega se refiere, el restaurante dispone de 140 referencias de vinos nacionales donde podemos encontrar desde los vinos más clásicos hasta las nuevas apuestas de las mejores casas. La carta de vinos trata también de adaptarse al dinamismo de la cocina y va añadiendo sugerencias en función de los nuevos productos que salen al mercado.



#### **DIRECCIÓN:**

**Victor Quintillà y Mar Gómez**

#### **HORARIO:**

**13:00 a 16:00 y de 21:00 a 23:00  
(Viernes y Sábado hasta 24:00)**

#### **DÍA DE DESCANSO:**

**Domingo Noche y Lunes**

#### **VACACIONES:**

**Semana Santa y 10 días de Agosto**

#### **PRECIO MEDIO:**

**30€**