

## Restaurante de la semana



El equipo al completo del Lluerna, comandado por el chef Víctor Quintillá, posa en el reservado del restaurante. / QUIRQUE GARCÍA

# Lluerna

## Cocina que despunta en Santa Coloma de Gramenet

BELEN PARRA

Premonitorio ha resultado el mensaje gráfico lanzado por un avispado comensal en uno de los casi pergaminos que cuelgan de la lámpara del reservado. Se le ocurrió cuando el restaurante empezó a andar y ahora resume a la perfección la trayectoria de Lluerna: «de menos a más». La misma progresión que promete su chef, Víctor Quintillá, a punto de cumplir los 26 años, sólo dos más de los que tenía cuando descubrió el espacio donde materializar su ilusión. Sin duda en uno de los momentos más álgidos de su carrera como cocinero, Quintillá y su corta familia -incondicional hasta el punto de asegurar el porvenir del negocio-, han dotado a Santa Coloma de un reclamo gastronómico de primer orden que bien merece el desplazamiento.

El chef capitanea sin duda el ascenso del establecimiento, recién remodelado con una decoración que remacha la filosofía de autor que tanto profesan los platos de la casa. La carta huele a tierra y mar por los cuatro costados. Con pro-

**LA DEBILIDAD DEL CHEF.** Como reconoce que con casi 20 años no sabía siquiera freír un huevo, Quintillá prefiere destacar antes un rincón del restaurante que un plato de su cosecha. Se trata del reservado del local, un espacio ubicado entre la cocina y el comedor principal donde tienen cabida una modesta bodega de mercado de marcado acento español, una pizarra para anotaciones y varios libros de cocina.

ductos convincentes (gambas de Palamós, cochinillo segoviano, salmón salvaje de Alaska Keta) y gustos familiares para el paladar mediterráneo, algunas propuestas pueden asustar por su contundencia (morcilla, pies de cerdo, foie al natural, butifarra de perol), pero Quintillá tiene la virtud de estilizarlas con gracia, color y guarniciones igualmente pe-

caminosas. El chef no pasea sólo sus múltiples espumas por el menú degustación sino también en un menú de presentación creado para recrearse con materias primas de más alto copete y pensado como un lujo para el gourmet más riguroso. En ambos casos el aperitivo de

entrada se repite: una valiente interpretación del pan con tomate (nube blanca de Guisuelo con unas crujientes rebanadas a modo de peinetas que planea sobre un sabroso jugo de tomate). Los menús primaverales también coinciden en abrir el desfile con una ensalada tibia (de guacamole con tartar de langostinos o de manzana con queso de cabra) y de

incluir un risotto (Quintillá los borda desde su etapa en Il Bellini) antes de atajar el pescado, la carne y la pareja de dardivos postres. En éstos Quintillá recurre a sopas, frutas y nuevamente espumas sin privarse de cremas de helado o pasteles de chocolate como el de Ocumare, una tentación.

### Carta de vinos



con fondo de flores blancas, después surgen los aromas aportados por la barrica (vainilla y coco, con fondo ahumado). En boca destaca su equilibrio. Es amplio, sabroso, seco y rico en sensaciones entre fruta y madera. **Maridaje** Guisantes a la menta fresca. / DPAZ.

### Creu de Lavit

**Tipo Blanco. Bodega Segura Viudas. D.O. Penedès. Año 2001. Enólogo Gabriel Suberviola. Varietal Xarel·lo. Crianza Barrica nueva de roble americano. Temperatura de servicio 9º-11º. Cata** Color pajizo pálido y brillante con ligeros reflejos verdosos. En nariz, presenta una primera impresión de frutas

LLUERNA. Calle Rafael Casanovas, 31. Sta. Coloma. Tel. 93 391 06 20