

L'essència de l'art culinari



LLUERNA

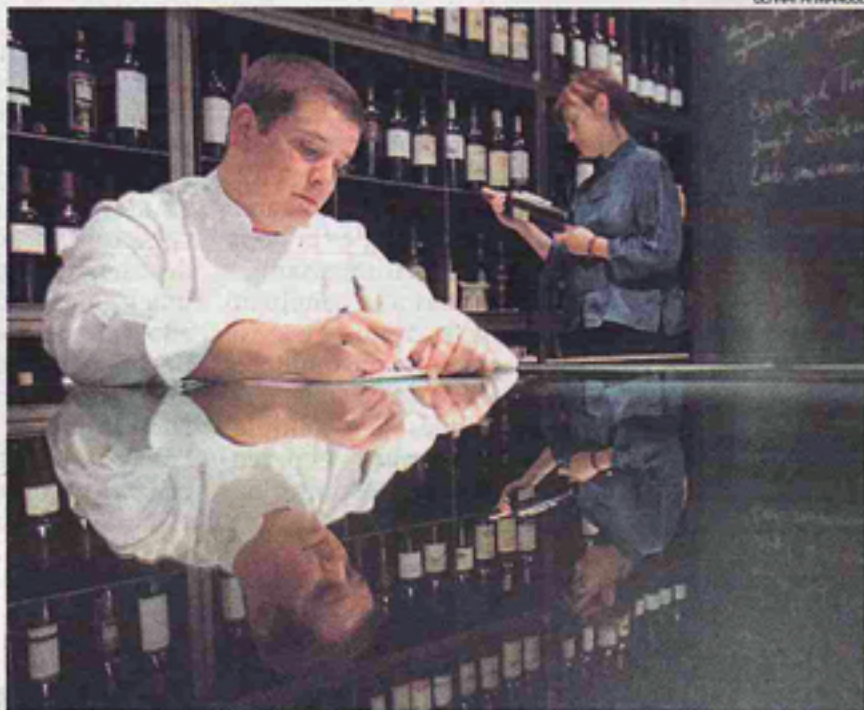
Rafael Casanova, 31
 Santa Coloma
 de Gramenet
 Tel. 93 391 08 20
 De 13.00 a 16.00
 i de 21.00 a 23.00 h
 (divendres i dissabte,
 fins a les 00.00 h)
 Tancat dimecres
 i diumenge nit
 S'ha de reservar taula

Tranquil·litat, confort i respecte a l'essència dels aliments. Aquestes són les claus del restaurant Lluerna, situat al cor de Santa Coloma de Gramenet, a prop de la plaça de la Vila. Inaugurat fa poc més de dos anys, ja s'ha consagrat com un dels temples gastronòmics de la ciutat colomenca. Motius no n'hi falten.

"Partim de la cuina tradicional, controlant molt els temps i la temperatura de cocció", afirma Víctor Quintillà, director del local, que fa uns mesos que va ser renovat per adaptar-lo al seu estil de "cuina minimalista, en què adaptem les noves tècniques a les arrels tradicionals". Una cosa està clara. "Cada producte ha de tenir el gust del que és", diu Quintillà.

El públic és jove, tot i que les persones grans també s'hi van incorporant. Els menús diaris costen vuit euros. La carta també ofereix dues opcions de degustació i suggeriments. Els rissottos, el suquet de peix a la llotja i el porcell cruixent de raça ibèrica són algunes de les delícies d'una proposta gastronòmica de creació pròpia en què no falta una carta de vins amb 120 referències nacionals.

L'èxit de Lluerna es tradueix també en una comunicació fluida amb els clients. Fruit d'aquesta comuni-



▶▶ Víctor Quintillà escriu unes notes al restaurant Lluerna.

ció, organitzen tasts de vins cada dos mesos. Una altra de les iniciatives d'aquest restaurant familiar són els cursos de cuina per donar a conèixer l'elaboració de diversos plats. "Volem que hi hagi més cultura gastronòmica a Santa Coloma, on no tenen tantes facilitats com a Barcelona", diu Quintillà. El cert és que Lluerna compta amb

clients de diverses poblacions catalanes, que aprofiten uns preus més assequibles que a la capital. "Per 30 euros disfrutes d'alta gastronomia i la màxima qualitat", destaca el director del restaurant. Una realitat els avala: "Qui el prova, repeteix". □

GORKA EGUIZÁBAL