

## Con chispa

■ Situado en el centro de Santa Coloma de Gramenet, Lluerna es un restaurante pequeño, de ambiente minimalista y espíritu eminentemente mediterráneo. Este lugar dirigido por las ideas de Víctor Quintilla, un cocinero joven pero de larga experiencia, propone una carta estudiada con inventos personales: el risotto de gamba de Palamós con pesto a la genovesa, la espalda ibérica de Guijuelo con pan con tomate o el rosbif de atún con vinagreta de soja y jengibre. Se trata de un lugar cuidado que intenta desmar-

carse de la oferta vecina y que lo hace con un acento muy personal. Y atrevido. Porque además de las propuestas reseñadas no faltan provocaciones como el salmón salvaje de Alaska Keta sobre culis de tomate y albahaca, la espalda de cordero lechal lacada o el no menos especial centro de buey con escalonias caramelizadas. Todo acompañado siempre con un trato particular y muy cercano y con una bodega escogida por el mismo chef con algo más de cien referencias. — MARGARITA PUIG



JAUME MERCADER

*Breve pero cuidado*