



LLUERNA

Plats reflexionats a Santa Coloma de Gramenet

Víctor Quintillà, de 27 anys, és un cuiner estudiós i primmirat. La recerca del producte el preocupa d'una manera quasi detectivesca, així que està tot el dia cavil·lant on pot trobar el millor centre de bou —i va invertir les vacances d'estiu per buscar la carn òptima al País Basc—, el lluç de palangre més eixerit, la gamba de Palamós amb partida de naixement o l'autèntic salmó salvatge d'Alaska, animal de carns en forma que poc té a veure amb els mansos que habiten les piscifactories.

La cuina de Quintillà al Lluerna es mou entre la contenció i el desbordament, entre la materialitat que li exigeix viure a Santa Coloma i el fantasiieg dels seus afanys com a xef. Així en la carta hi conviuen, i es complementen, l'amanida de pit de pollastre en escabetx i una renovació del suquet de peix de platja (on els elements surten per

separat per evitar que el vertebrat aquàtic quedi eixut com la fusta d'un naufragi); el risotto de peus de vedella, bolets i espàrrecs i el risotto de gamba de Palamós amb pesto a la genovesa; el pastís *tatin* amb nata avainillada i una versió distinta del San Francisco, també en la línia de la desconnexió i la reconstrucció, on, oh, miracle!, el sant es refà a la boca.

Atent a les últimes línies d'investigació, Quintillà utilitza el buit per a cocccions exactes i sabors inflamats. A Catalunya, el capdavanter d'aquesta tècnica és Joan Roca, que acaba de publicar un llibre amb Salvador Brugués, *La cocina al vació*, biga mestra de l'edifici culinari català, que va pel camí, aluminosi al marge, de convertir-se en gratacelet. Si no té pressa, mesura les passes, utilitza bé el llapis i la plomada, du casc i no li cau cap totxo al cap, Quintillà pot arribar als pisos més alts. **PAU ARENÓS**

Mar Gómez i Víctor Quintillà, cap de sala i cap de cuina fotografiats a l'interior del Lluerna.



LLUERNA. Rafael Casanova, 31 Santa Coloma de Gramenet (Barcelona)
Tel. 93 391 08 20

Cap de cuina: Víctor Quintillà
Cap de sala i sommelier: Mar Gómez
Menú degustació: 24,80 € i un de 33,45 €
Preu mitjà: 33 €. **Targetes:** totes
Tanca: diumenge nit i dilluns. **Pàrquing:** no
Accés per a discapacitats: no