

# restaurants

## Lluerna

EL DESCOBRIMENT DE LA CUINA D'AUTOR A SANTA COLOMA DE GRAMENET



FOTOS: ELOY

**QF?**  
2004

Fa tres anys que Víctor Quintillà (cuiner) i Mar Gómez (cap de sala i sommelier) van agafar un restaurant com tants n'hi ha a Santa Coloma (alguns, excel·lents), amb oferta de fregits de peix, bons embotits i rajoles de patí andalús (encara se'n poden veure algunes a la cuina). Al cap d'un any d'assentament, una reforma va proporcionar al Lluerna l'aspecte actual, i la carta que la parella volia va agafar embranzida. L'oferta gastronòmica que ells i altres joves de la zona anaven a buscar als barris de moda de Barcelona, la farien realitat a la seva vila. El resultat és un establiment per degustar una notable cuina d'autor en progressió, a un preu que, vuit parades de metro més enllà, ens costaria 30 euros més cara. I això, potser quedant-se un parell de grans per sota del Lluerna.

**Tipus de cuina:** D'autor.

**Carta:** Al ritme del mercat, s'hi deixa entreveure una connivència: la dels plats més accessibles i reconeixibles i la de les aportacions del xef. Aquest paral·lelisme, ens expliquen, té la lloable intenció d'acostar la gastronomia més innovadora a clients que, en principi, vénen a acontentar els desitjos d'un garri ben fet, un Guisado amb pa i tomàquet... I al Lluerna tan respectables i ben tractats són uns parers gastronòmics com els altres.

**Plats recomanats:** Imprescindibles els risottos per la seva cremositat (el de gambes de Palamós, el de verdures...); també, els contrastos del magret sobre tabule i mango; en les postres, és imaginativa l'elaboració del Sacher, senzillesa en el gelat de iogurt. Promet una deliciosa permanència de sabors la presentació i el mètode del suquet de

peix que fan aquí (el peix es fa a part, no directament en el brou, i s'aromatitza amb oli de safrà, muscolina d'all...), i, sorpresa, el morro de bacallà sobre papada cruixent i crema de carxofes.

**El cuiner:** Víctor Quintillà va estudiar a l'Escola de Restauració i Hostalatge i, tot i la seva joventut, ha passat per diversos fogons de prestigi: El Bulli, Odissea, Bellini, Reno... Manega productes de primera qualitat (peixos salvatges, exquisideses...) i té la qualitat de conservar el sabor primari i que tots els matisos posteriors es quedin en això, en matisos.

**Celler:** Vins de la terra, un parell d'espanyols de petits productors, carta de malta, rom... i a preus raonables. Bon beure per a un bon menjar i amb un criteri de selecció particular (hi fiquen tot el que els ha agradat en tastar-ho) i coherent.

**Ambientació:** No gaire gran, elegant i amb decoració moderna i un xic minimalista. Les taules estan força separades en els dos nivells del llargarut menjador. Il·luminació agradable, grans fotografies d'elements culinàries a les parets i suau música ambiental. Al fons, una taula per a deu comensals a la sala del celler, reservada a petits grups.

**Recomanat QF?:** Cuina d'autor in crescendo amb l'avantatge d'un import per sota de l'habitual.

David Noguera i Cruz

■ **LLUERNA** RAFAEL CASANOVAS, 31. SANTA COLOMA DE GRAMENET (BARCELONÈS). ☎ 93 391 08 20. ☺ DE DIMARTS A DIVENDRES, DE 13 A 16 H I DE 21 A 23 H; DISSABTE, DE 13.30 A 16 H I DE 21 A 24 H; DIUMENGE NIT I DILLUNS, TANCAT. € DE 30 A 40. MENÚ DEGUSTACIÓ: 24,95 (+ IVA); MENÚ PRESENTACIÓ: 34,50 (MÉS IVA). ♦ SANTA COLOMA (L1).