



## LLUERNA SUCULENTO EQUILIBRIO

El restaurante Lluerna, de sencillo diseño minimalista regentado por Víctor Quintillà (fogones) y su mujer, Mar Gómez (sala), se encuentra aquí al lado, en Santa Coloma. Y vale la pena conocerlo. Su filosofía culinaria es de equilibrio perfecto entre sabores directos y un leve y acertadísimo acento de autor. Víctor, que ha estado en El Bulli, Reno, Odissea o Bellini, es un fiero. Las coccciones son perfectas. Los sabores, límpidos. Las combinaciones, elegantísimas. Conviene degustar su menú en la gran mesa privada (que, sin embargo, otorgan a los primeros que llamen, aunque sea una pareja), rodeada de vinos, grandes fotos y cercanía a la cocina.

Entre algunos de sus platos históricos, la terrina trufada de pato azulón, el risotto de trufa negra, la lubina con yoghurt trufado, butifarra blanca, negra y panceta, la liebre rellena de foie o la sopa de chocolate blanco, brownie y trufa.

Lo dicho, gastronomía para disfrutar en un entorno diferente.

**Rafael Casanova, 31**  
Santa Coloma de Gramenet  
Barcelona

☎ 93 391 08 20

Precio medio: 36 €

Cerrado sábados mediodía y domingos

## NONO GENEROSA OFERTA

En pleno paseo de Gracia, en lo mejor de la ciudad, se levanta este establecimiento heterodoxo cuya oferta se divide en tres, para dar cabida a todo tipo de gustos y deseos. Digamos, lo primero, que la dirección gastronómica corre a cargo de Enrique Valentí, joven cocinero madrileño (lleva años en Barcelona, donde triunfó con su restaurante Valentí, al lado del Ayuntamiento) que domina a la perfección la cocina clásica revisitada y hombre de suculenta sensibilidad. Así pues, toda la oferta culinaria merece visita y atención.

Con un diseño muy colorista, Nono presenta tres ambientes diferenciados. A pie de calle encontramos Nono Express, la zona más divertida e informal del conjunto, con cocina rápida pero muy bien presentada, helados, cafés... Muy precisas las tortillas, las pizzas y la ya famosa hamburguesa sobre crêpe de patata. La terraza Nono es otra de las posibilidades del lugar, con el atractivo del devenir de barceloneses y visitantes por el paseo.

En la segunda planta se halla Nono Buhardilla, que es el comedor preparado especialmente para celebraciones de negocios o de amigos. Posee una barra propia y distintos menús.

Finalmente, arriba, Gastro Nono, el sitio donde la sabiduría y la experiencia de Valentí se expresa con más libertad. Elegante, selecto, con vistas panorámicas al paseo y una competente cocina mediterránea que destaca por platos como los arroces, los tradicionales guisos en cocotte (Enrique los borda) y postres muy creativos.

**Passeig de Gràcia, 33**

☎ 93 467 52 47

Precio medio: de 11 a 40 €