

RESTAURANTS



QUÈ FEM DESPRÉS

Podem anar caminant a fer una copa a **La Llerna** (Francesc Macià, 16-18; R Santa Coloma, L1), un local que és molt a prop de la plaça de la Vila. Obren dv. i ds., de 23.30 a 4 h, i dg., de 21 a 3 h. Els dj. també obren i dediquen una part de l'espai a concerts en directe.

LLUERNA

DEPURADA CUINA D'AUTOR A SANTA COLOMA DE GRAMENET

El Llerna és un clar exponent d'una tendència en l'activitat restauradora de la Catalunya actual. Són una jove parella establerts en un restaurant de format reduït i que porten a terme una cuina depurada i servei d'autor amb productes de gran qualitat. Aquest establiment, situat a prop de l'església major de Santa Coloma, ha anat creant-se un nom entre una clientela que repeteix, un grup de gormands que han anat seguint amb cura la seva evolució.

LES IDEES CLARES

Els plats de la carta permeten fer-se una idea clara del que un hi menjarà. La cuina d'en Víctor Quintillà, el xef, es recolza en els productes mediterranis i el que el mercat ofereix cada temporada. Tot i així, la part més

creativa i juganera també hi és present, com en els sandvitxos de rovellons i botifarra que vam tastar. La terrina caramel·litzada de foie, lacón i trompetes de la mort, una ració prou satisfactòria i de sabor genuí. El rap amb cacauets, ceba tendra i llavors d'or o el trinxat de magret d'ànec i festucs també ens van agradar. La vieira amb polenta del seu corall i bolets és un altre dels plats més atractius. La cua de bou a les 7 hores, la vaca gallega amb parmentier de manxec o els calamars amb coco, gingebre i brots de soja són altres de les mostres de l'estilitzada però consistent cuina que practiquen.

MÉS AL SEU FAVOR

Els aperitius (com el foie de rap que ens van oferir), les postres o el deliciós xarrup i les tires de

coca de llardons que precedeixen els cafès mantenen l'alt nivell de l'apat. Els preus dels vins són raonables i us posaran en una bossa la resta de l'ampolla perquè us l'emporteu a casa. Disposen d'un reservat amb cabuda per a 10 persones, que està ubicat al celler del restaurant.

EN POCQUES PARAULES

La visita al Llerna de ben segur que us compensarà. La relació qualitat-preu és difícilment igualable i el servei de sala resulta molt professional. Quan els conegueu, us quedaran ganes de repetir.

ESTANIS ERMENCOU

LLUERNA

Adreça: Rafael Casanova, 31. Santa Coloma de Gramenet (Barcelona).
 ☎ 93 391 08 20. € Menú degustació: 28,50 euros; menú presentació: 43,50; carta: 50 euros. ☺ De dilluns a divendres, de 13 a 16 h; de dl. a dj., de 21 a 23 h; dv. i ds., de 21 a 24 h.
 R Santa Coloma (L1).
 Web: www.luernarestaurant.com.

