

El discípulo madura

■ Víctor Quintallà se forjó en los fogones de los prestigiosos restaurantes El Reno, El Bellini y el El Bulli hace ya algo más de un lustro, algo antes de llevar la gastronomía de autor al centro de Santa Coloma de Gramenet con la apertura del íntimo restaurante Lluerna. Y durante estos años sus maestros han impregnado las papilas gustativas de sus clientes. Pero ahora, el cocinero, después de ser padre por primera vez, se ha hecho mayor y ha madurado. Ya no depende de sus primeras influencias para ofrecer su personal propuesta en su rincón colomense, apenas diez mesas en un



LIBERT TEXIDÓ

Un restaurante íntimo y vanguardista

ambiente minimalista y sencillo, de la calle Rafael Casanova. "Tras renunciar a los menús del día y reformar la cocina hemos mejorado el nivel de la carta. Ahora, siempre con productos de temporada de máxima calidad, ofrecemos unos platos que esconden una mayor reflexión y mucho estudio, una combinación del clásico recetario y la cocina de autor pensada para sorprender al paladar pero sin estridencias y con una presentación tan sencilla como cuidada", explica. Habla de su gazpacho de cerezas, guacamole y huevas de salmón, de su huevo de corral con panceta y foie, de sus tallarines con sepia y langostinos..., además, la carta de vinos cuenta con más de cien referencias. – LUIS BENVENUTY