

Crítiques

Lluerna



La fórmula de parella cuinera funciona de meravella.

★★★★★

Rafael Casanova, 31. Santa Coloma de Gramenet. T. 93 391 08 20. Preu aproximat: 55 €

En la lluita per competir amb la nodrida oferta gastronòmica de Barcelona, el Lluerna s'ha fet un lloc per mèrits propis. Val la pena desorientar-se una mica per anisar descobrint aquest restaurant situat a tocar d'un dels carrers més emblemàtics de Santa Coloma. La carta llegida sedueix, i al plat convenç. Com? Oferint producte del país de primeríssima qualitat i cuinant-lo amb tècnica, en cert i condiments d'arreu del món. Si no és així no s'entén com poden ser tan delícies unes mandonguilles de senglar amb cacau i taronja, tan atractiu un trinxat de magret d'ànec i festucs o tan ben lligat el peix del dia amb salsa fins, ryūmares i remolatxa. Sense complexos, a la mateixa carta hi coexisteixen uns arriscats calamaris de platja amb coco, gingebre, festucs i soja, una cua de bou a les set hores, un ou de corral amb papada, foie i tófona o un arròs cremós de gambes. La fórmula de parella, últimament tan

habitual, es repeteix: en Víctor als fogons i la Mar a la sala, que, per cert, porta gairebé en solitari sense perdre en cap moment el somriure ni la diligència. La família s'ha ampliat recentment, però de moment la petita Júlia només dóna nom a unes postres: una fresca, equilibrada i original combinació de llimós, roses i xocolata blanca. La pròxima vegada no dubtarim a posar-nos en mans del xef i provarem el menú presentació: una oferta sorpresa de cinc plats i dos postres a 43,50 € que preparen amb el millor de cada dia. Després de separar com a reis ens ha demostrat que és de fiar! —*Martí Casanajó*

Lluerna

(2 persones)

1 Aberginies amb airoves	8,90
1 Mandonguilles de senglar	10,75
1 Calamar de platja	18,20
1 Peix de platja i salafins	22,50
2 Piskán, brioch, venille i café	12,40
1 Vi III Llistros de Gramenet	36,70
TOTAL	110,45

'Time Out Barcelona' visita anònimament els restaurants i paga el compte.

més de 40 €



JOSEP GARCIA

LLUERNA

Rafael de Casanova, 31. Santa Coloma de Gramenet

ESPECIALITAT: Arròs cremós de gambes de platja.
HORARI: De 13 a 16 h (dilluns a divendres) i de 21 a 23 h (divendres i dissabte, fins a 0.00 h). **TEL:** 93 391 08 20

CLARA APOSTA PEL PRODUCTE

L'àrea metropolitana de Barcelona també bull gastronòmicament. I un dels animadors d'aquesta efervescència és Víctor Quintillà, el xef del restaurant Lluerna, ubicat al centre de Santa Coloma de Gramenet.

Ell i la seva parella, Mar Gómez, la capitana a la sala, estan al capdavant d'aquest restaurant minimalista, agradable i amb poques taules, obert ja fa set anys i amb una evolució que resulta patent. Si en un principi Quintillà basava la seva cuina en gustos clàssics evolucionats, ara alguns dels nous plats no tenen cap referent conegut. Li importa el producte en si mateix, com en el cas dels molls amb *esferificacions* de iogurt i rave japonès, mandarina i salsa del seu rostit. Avanços que no desmereixen les seves fórmules ja clàssiques: l'arròs cremós de gambes de platja, els calamars de platja, coco, gingebre i brots de soja o el trinxat de magret d'ànec i pistatxos. I el plat estrella d'aquest hivern, l'ou de corral, papada, foie i trufa fresca. Millor en cada visita. S'ofereixen tres menús: 29,50; 43,50 i 85 euros (aquest dedicat a la trufa, ara en el seu millor moment).