

## ACTUALIDAD

[QUIEN ES MIQUEL](#)

[SEN](#)

[EDITORIAL](#)

[CRÓNICAS](#)

[NOTICIAS](#)

[ENTREVISTAS](#)

[ANÁLISIS](#)

[RESTAURANTES](#)

[REST. BIO/ORGANIC](#)

[COMER BIEN DE](#)

[MENÚ](#)

[LUGARES](#)

[CONCRETOS](#)

[BODEGA](#)

[PRODUCTOS](#)

[RECETAS](#)

[RECETAS](#)

[HEREDADAS](#)

[Y ADEMÁS](#)

[LINKS DE INTERÉS](#)

[ARTÍCULOS EN](#)

[CATALÁN](#)

[CONTACTO](#)

[PORTADA](#)



VIÑAS DEL VERO



## Sacha Hormaechea

### Cursos Gratis del Inem

+290 Cursos Gratis (Subvencionados) Apúntate a hacer Cursos Sin Pagar!  
[CursosGratis.eMagister.com](http://CursosGratis.eMagister.com)

LLuerna Restaurante Santa Coloma de Gramenet  
Barcelona

[ Ir a RESTAURANTES ]  
[ Volver ]

[Retweet](#) [Comparte](#)



Santa Coloma de Gramenet, la población limítrofe con Barcelona, suele ser una auténtica desconocida para los habitantes de la gran ciudad. No obstante, a poca distancia de las vías de circulación rápida que rodean Santa Coloma, las calles peatonales del centro histórico de esta población son una incitación al paseo contemplativo de antiguas masías y casa con carácter. Son cuidadas calles de pueblo. Al final de una de ellas se encuentra Lluerna, el restaurante de Victor Quintillà y Mar Gómez.

Formado en distintos restaurantes, desde El Bulli al Bellini, dónde entró en contacto con la manera italiana de preparar el arroz, Quintillà plantea desde hace 9 años una cocina en la que equilibra la materia prima, la cara y la barata, con un tratamiento que respeta al máximo el sabor de cada ingrediente. Una de las mejores maneras para poder apreciar su trabajo consiste en adentrarse en los dos grandes menús, el de degustación, a un precio tan ajustado que resulta casi impensable y el de presentación, para mesa completa.

No obstante, dado que ya conocía la cocina de Quintillà, entre otras razones por haberlo invitado a cocinar en programa Cuines de TV3, he comido a la carta, para pedir como primero, tras el aperitivo, un tartar, en pequeña ración de atún, con el pedigrí de L'Atmella de Mar. Buena materia prima, troceado a cuchillo, correcto, sabiamente mezclado con huevas de trucha, "un caviar", que es una textura en contrapunto. Es un tartar del que apetece comer mayor cantidad, lo que siempre es un elogio notable.

Seguidamente me han servido un plato que recomiendo, muy de estación, muy de verdura de kilómetro cero: los guisantes del Maresme con navajas, almejas y erizos. No son esos guisantes diminutos y dulces, a veces tramposamente dulces, si no guisantes adultos, pero tiernos, sabrosos, cocinados en este punto que deja el guisante lejos de sus dos extremos, es decir casi papilla o excesivamente duros, como explosivos perdigones. La aportación de elementos marinos, con un mínimo tratamiento culinario, vapor para las almejas, plancha para las navajas, da carácter a un plato en el que la sutil presencia del erizo proporciona el punto preciso de salinidad mediterránea.

Los canelones de pollo de pata negra del Penedès, que aparecen en la carta y en el menú degustación, son otro plato recomendable en el que las texturas juegan a favor de la suma de sabores. Es una receta fundamentada en un ave que cuenta con una denominación de origen, garantía de carne tersa, de gran calidad gustativa. La pasta finísima y la reducción de salsa juegan a favor de una receta clásica, sabiamente puesta al día por un cocinero en el que es fácil descubrir al gastrónomo. Es un plato que admite perfectamente un vino blanco bien estructurado como es el Oliver Conti de la D.O Empordà. Una bodega situada en tierras de Capmany que hay que tener presente, cuando se buscan vinos blancos en los que se equilibre aroma con paso en boca potente.

A pesar de que Lluerna tiene fama por sus arroces, negro de sepia y almejas, o de gambas de playa y por el tratamiento muy personal que da a las carrilleras de ternera provenientes del Valle del Esla, he pedido un pescado azul, económico, que cada día me gusta más, la caballa. Estaba perfectamente delimitada y presentada con un breve toque de escabeche de cítricos que no bloquean el gusto básico del pescado. La caballa no esta tan cruda y desnuda como a la japonesa, si no que mantiene el concepto mediterráneo de escabeche, eso si, muy de nuestros días.

Miquel Sen en  
[Linked in](#)

Siguenos en [t](#) [f](#)

COMPARTIR [p](#) [t](#) [w](#)  
[Menéa esta página](#)

Restaurante  
recomendado

El Yantar de la  
Ribera Restaurante  
Barcelona



Freixenet

Segura Viudas



[gastroteca.cat](http://gastroteca.cat)

Tras este penúltimo plato resulta obligado probar el suquet de un solo pescado, lluerna cuando la hay, o, en el día de mi visita, dorada. Es un suquet desestructurado y reconstruido, es decir con las patatas preparadas a parte, para respetar y potenciar al máximo su impregnación por el complejo fumet, al tiempo que se respeta al máximo el sabor tan preciso de la dorada. La teoría de Victor Quintillà se fundamenta en las tantas veces repetida frase de que lo mejor de un suquet son las patatas. Probablemente tiene razón, porque, tal como sucede con el tartar de atún, dan ganas de pedir más patatas.

Como primer postre fue un "Julia", dedicado a la hija del matrimonio Quintillà Gómez, un divertido y bello trabajo a base de pistachos, que dibujan la base del plato, como si fuera el corte de una hoja de banano, lichis, rosas más chocolate blanco, con unos explosivos petacetas, al que siguió una torrija, no de pan, si no de brioche, con helado de cacao y crema de café. Ambos están perfectamente equilibrados de dulce, con notable presencia de sabor de las materias primas, que dan a la canela protagonismo. Acompañé los postres con un moscatel de Alejandría etiquetado Numero 1, cosecha 2006, elaborado en Málaga por Jose Ordóñez. Muy interesante y fresco, nada empalagoso.

Mar Gómez, una experta somelier, que ha creado una pequeña bodega, muy personal, que va desde un Chablis 1 Cru Montée de Tonerre a los tintos mallorquines de la variedad Callet, etiquetados Anima Negra. El servicio tanto de los vinos como de la sala, es rápido y muy adecuado al ritmo de la cocina. El pan, de calidad, es de elaboración propia.

Miquel Sen mayo 2010

Rafael Casanova 31

Tel: 93 391 08 20

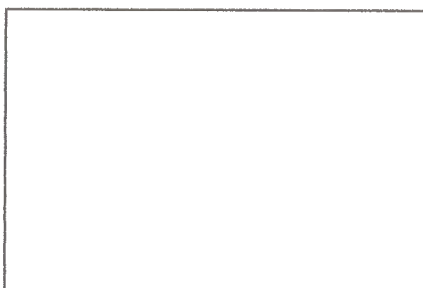
Santa Coloma de Gramenet

Precio del menú degustación: 29,95 euros (cuatro platos y dos postres)

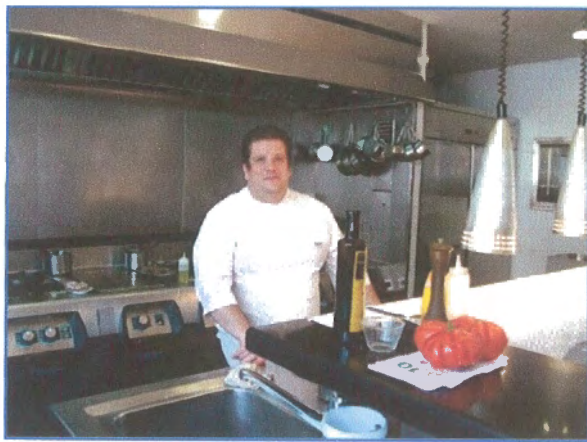
Menú presentación para mesa completa: 43,50 euros (2 entrantes, un arroz, un pescado, una carne y dos postres)

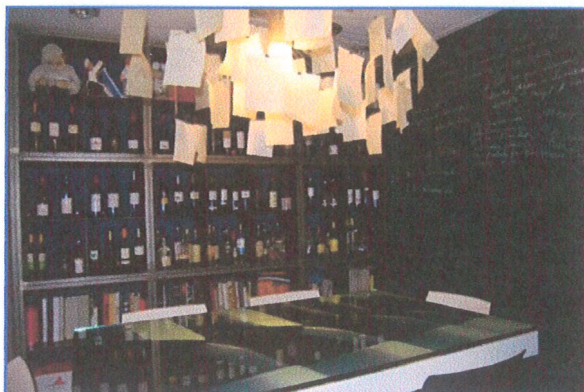
Horario: de 13h30 a 15h30 y de 21h a 23h

Día de cierre: Domingo y lunes noche









 **Ideas Concretas S.L.** Passeig Esparver, 82 B 08197 Valldoreix (España) [info@gastronomiaalternativa.com](mailto:info@gastronomiaalternativa.com)

[Muebles para Hostelería](#) Presupuesto para interesados. 93 330 10 58 mov/ 670 03 00 94 [www.hostelmobel.es](http://www.hostelmobel.es)

[Comunion en barcelona](#) Restaurante a 10 min. de barcelona, las mejores ofertas en comuniones. [www.masla-cakimoni.com](http://www.masla-cakimoni.com)

[La Cuina de San Telmo](#) Marisquería, Brasería en Sant Cugat Reservas 93 576 70 11 llame ahora [www.LaCuina.deSanTelmo.com](http://www.LaCuina.deSanTelmo.com)

Página optimizada por [CH](#) | [Aviso legal](#)