



Crítica

Lluerna

Este local es la excusa perfecta para salir a pasear por las tranquilas calles del centro histórico de Santa Coloma de Gramenet y disfrutar de una buena cocina

Santa Coloma de Gramenet suele ser una auténtica desconocida para los habitantes de Barcelona. No obstante, las calles peatonales de su centro histórico son una incitación al paseo contemplativo. Al final de una de ellas se encuentra Lluerna, el restaurante de Víctor Quintillà y Mar Gómez.

Cocina en equilibrio

Quintillà equilibra la materia prima, la cara y la barata, con un tratamiento que respeta el sabor de cada ingrediente. Una de las mejores maneras para apreciar su trabajo consiste en probar los dos grandes menús, el de degustación, muy ajustado de precio, y el de presentación. No obstante, me he decidido por la carta, para pedir como primero un tartar de atún, en pequeña ración. En él, las huevas de trucha son una textura en contrapunto, y la materia prima muy buena. Seguidamente me han servido los guisantes de primavera del Maresme con navajas, almejas y erizos, cocinados en un punto que deja el guisante lejos de sus dos extremos, es decir, casi papilla o excesivamente duros. La aportación del marisco da carácter al plato, que recomiendo. Los canelones de pollo de patata negra del Penedès es otro plato



recomendable en el que las texturas juegan a favor de la suma de sabores. Pese a que Lluerna tiene fama por sus arroces, negro de sepia y almejas, o de gambas de playa, he pedido el conseguido filete de caballa, con un toque de escabeche de cítricos.

Dominio del pescado

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 aparte para respetar y potenciar al máximo su impregnación por el complejo fumet.

Como primer postre fue un "Julia", un divertido y bello trabajo a base de pistachos, lichis, rosas más chocolate blanco y explosivos *petazetas* al que siguió una torrija con helado de cacao y crema de café.

Especialidad: Cocina mediterránea de autor. **Dirección:** Rafael Casanova, 31. Santa Coloma de Gramenet.

Cómo llegar: Metro: Santa Coloma (L1) y Església Major (L9). **Horario:** De lunes a jueves, de 13 a 16 h y de 21 a 23 h. Viernes y sábado, de 13 a 16 h y de 21 a 24 h. **Precio:** Menú degustación: 29,50 €. Menú presentación para mesa completa: 43,50 €. Carta 40 €. **+ info:** T. 93 391 08 20 / www.lluernarestaurant.com.