

# Manolo Xantana

GASTROIGNOMINIA 2.0

---

« [Canto a la croqueta](#)  
[Almirall 1 – Cheriff 0](#) »

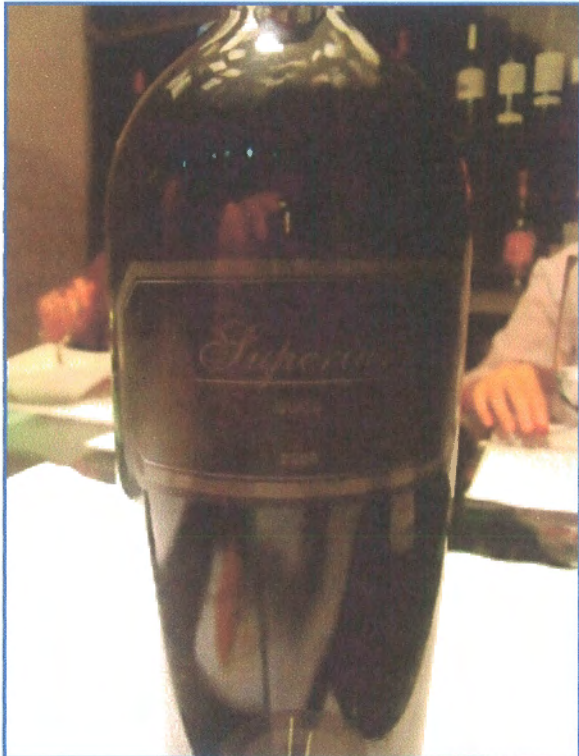
## Lluerna. Brillo en la periferia.

Tenía muchas ganas de volver al Lluerna ([www.lluernarestaurant.com](http://www.lluernarestaurant.com)), después de un par de años de la última visita.

Tiene mucho mérito lo que hace Victor Quintillà, toreando en una plaza tan difícil para la alta cocina como Santa Coloma de Gramenet. Optamos por el Menú Presentación, perfectamente ejecutado y con una RCP extraordinaria. Estamos ante un restaurante “de periferia”, que en caso de estar en el centro de una gran capital, le sacaría los colores a muchos de sus competidores.

En sala muy buena acogida por parte de Mar Gómez, con su amabilidad y explicaciones. Pese a ser tan solo 4 comensales, pudimos disfrutar del magnífico reservado, que suele albergar a 6-8 personas.

Como vino, un excelente Utiel-Requena. “*Quod Superius*”, de la Bodega Hispano Suizas, y que se mostró en todo su esplendor (93 puntos Parker, muy bien concedidos). Apunta maneras de clásico.



El menú comenzó con un “**mojito sólido**” (taco de melón al que se le retira parte del agua y se le inyecta limón con ron). Bastante ácido pero muy refrescante. Un buen abre bocas.



Luego el **verat escabechado**, en su punto.



Seguimos con la **crema de foie y ceps con codorniz en escabeche**. Un plato muy goloso, que me recordó a la cocina de Joan Roca.



Lo mejor de la noche, sin duda, el **calamar con patata y butifarra dels Casals**. Extraordinario, quizá lo más sabroso que hemos probado en mucho tiempo. Sólo por eso merece la pena ir. En unas semanas visitaremos Els Tinars, en Llagostera; este es el tipo de plato, de profundas raíces catalanas, que me imagino en un restaurante como Els Tinars, veremos si es así o no.



El **arroz (carnaroli) con cigalas**, excelente, manteniendo el nivel del plato anterior. Perfecto de sabor y de punto de coción, tanto del cereal como de las cigalas. El arroz es un elemento fetiche en la cocina de Victor, siempre encontrareis un plato de arroz en el menú degustación, algo de lo que los arroceros de pro nos congratulamos.



Como pescado principal, un **“suquet” (deconstruido) de lobarro**. Rico, aunque después del nivelazo de los dos platos anteriores, no es un plato que recordaremos especialmente.



Como carne en muy buen **cordero lechal de raza ripollesa, con endibia y yogur al curri**. Fantástico sabor a leche de la carne (a algún comensal le pareció excesivamente rosada)... buen plato y que permitió el lucimiento a pleno rendimiento del “Quod Superius”.



Los postres correctos en general, quizá con menos nivel que el resto del menú; se echa en falta un poco más de nervio en este apartado. Pre-postre: **fresas con crumble e infusión de hibiscus** (el famoso “Karkhadé” que sirven en Egipto)



Postre: una clásica **torrija con crema de café y helado de cacao**. Un plato bastante visto, aunque bien ejecutado (yo no me canso nunca de las torrijas). Nos obsequiaron con una copita de una curiosa mistela con un punto de aguja.



En resumen, una cena muy completa, con un muy buen nivel en general y destacando un par de puntos álgidos, en especial el excelente calamar con patata y butifarra. Sabores conocidos, ilusión a raudales y una RCP insuperable. Vale la pena desplazarse para degustar la cocina del Lluerna.