



Dani Lechuga, en primer terme, aposta per una cuina més informal al Bardeni.

© Mariona Vilanova

# BARDENI

## TALENT AL SERVEI DE LA CUINA POPULAR

### PODRÍEM QUEIXAR-NOS DE TROBAR-NOS EN DESENES

de bars barcelonins versions pròpies, amb més o menys ínfules creatives, de croquetes, tàrtars o hamburgueses. Tot plegat és material d'article per denunciar l'estandardització de la gastronomia popular de la ciutat. Estrenem el Bardeni, el *low cost* que el xef Dani Lechuga ha obert al costat del seu bistrònic consolidat, el Caldeni, i li demanem consell per tastar els plats més representatius del nou projecte. I entre el que ens arriba a taula —bé, a la barra, perquè el Bardeni és bàsicament una barra— hi ha croquetes, un tàrtar i una hamburguesa. Però no, no escriurem un article per lamentar que també el Bardeni ha sucumbit a aquests plats icònics. Reconeixem que sempre ens convé tenir a l'agenda una adreça que ens garanteixi que en trobarem de bons. I hi hem afegit la del Bardeni.

Al Caldeni, Dani Lechuga —premi Cuiner de l'Any el 2011— demostra el seu talent per elaborar plats de cuina moderna, d'aquest estil actual, però no extrem, que una generació de cuiners catalans —la seva— està desenvolupant més enllà de nostàlgies culinàries i de tendències fugaces. Lechuga s'ha fet un nom, també, com a xef expert en carns, un producte que coneix bé per tradició familiar. Al

nou Bardeni, una i altra faceta hi treuen el nas. No en va, ell mateix qualifica el Bardeni de *meatbar* ('bar de carns', en anglès). Per això ens va emocionar aquell tàrtar d'àngus —amb un picant perceptible, a diferència del que fan massa vegades massa cuiners— i aquella hamburguesa amagada dins d'un panet del Forn de la Trinitat —i condimentada amb una salsa Cafè de París que li dona personalitat. Les croquetes —de pernil i de botifarró— tenen una crosta cruixent que amaga un farciment cremós i saborós. La tradició actualitzada va aparèixer amb el caneló de cua de bou i Parmentier de fruita seca i en un fricandó amb bolets servit sobre un pa de motlle artesà, pensat per menjar amb els dits (amb risc de tacar-se!). Hi vam sopar al mig de les festes de Nadal, en ple període d'excessos, però els plats eren tan golosos que no hi vam deixar res. JOSEP SUCARRATS

**EL MILLOR:** L'hamburguesa, tan bona que es justifica per si mateixa en una ciutat que ha abusat de la pretesa dignificació d'aquest plat.  
**PER MILLORAR:** La carta de begudes és molt limitada.

[ Bardeni. València, 452. Barcelona. Dinars i sopars, de dimarts a dissabte. Preu mitjà: 25 € ]