



L'equip de cuina del Caldeni el formen Dani Lechuga (dret) i Jorge García (assegut).

© Enrique Marco

CALDENI

UN TEMPLE BOVÍ A LA BARCELONA TURÍSTICA

PRODUCTE: ●●●● CUINA (TÈCNICA): ●●● SERVEI: ●●●

CONFORT: ●●● RELACIÓ QUALITAT-PREU-SATISFACCIÓ: ●●●

CARTA DE VINS: ●●

SERVEI: DINARS I SOPARS DE DIMARTS A DISSABTE.

TANCA: DIUMENGES I DILLUNS. PREU ÀPAT: 64 €. MENÚS: 35 € i 55 €.

JUST PER SOTA DE LA SAGRADA FAMÍLIA, EL CALDENI

passa a engrossir l'oferta de restaurants gastronòmics d'una zona fins fa poc monopolitzada pels negocis dirigits al temple modernista i el turisme. Es troba en un petit local, de decoració minimalista i senzilla, dirigit per Nico Montoro amb atenció i discreció. La carta, no gaire llarga però diversa, destaca per la selecció de carns de bou, la veritable especialitat de la casa. Per començar, s'ofereixen plats tan suggeridors com les sardines marinades amb *focaccia* de tomàquets guisats o el foie *mi-cuit* amb orellanes i mandarina, plats d'aparença senzilla però que demostren l'interès per la qualitat dels productes i la seva combinació. Més importants resulten plats com el pop a la brasa amb ceps, ou i parmentier de ceba, que, tot mantenint el nivell

del producte, demostren una tècnica important. La carta de vins —no gaire extensa, organitzada per sensacions i destinada a una tria senzilla i efectiva— proposa referències de les principals DO de l'Estat i, en especial, de Catalunya i, puntualment, d'altres contrades.

Tot seguit, els plats principals. Per l'experiència familiar del xef Dani Lechuga en la importació de carns, el Caldeni n'ofereix una selecció d'altíssima qualitat i de les zones més prestigioses del món, i n'ha fet bandera: bou de Kobe, Angus Beef de Nebraska i bou francès. El punt de maduració de la carn i la cocció a la planxa són perfectes. Els acompanyaments són senzills, però no emmascaren el producte principal i ens recorden les carns a la graella de tota la vida. No s'han de menysprear la resta de propostes, com morro de bacallà amb samfaina *al moment* o garrí cruixent a l'estragó i poma al forn, ben executats i una bona alternativa per als no amants del bou.

Al Caldeni les quantitats són les adequades a la potència gustativa, l'ús de greixos és moderat i la proporció entre producte principal i acompanyament és adequada. En sortim satisfets i lleugers.

* L'equip de crítics del CUINA visita anònimament els restaurants i sempre paga el compte de l'àpat.

[Caldeni. València, 452. Barcelona. Tel. 93 232 58 11. www.caldeni.com]