

COMER

Barcelona carnívora

CALDENI, la cocina urbana y las propuestas de carne de Dani Lechuga

65 Valencia, 452. Barcelona. **Teléfono:** 932 32 58 11. **Internet:** www.caldeni.com. **Cierra:** sábados y domingos. **Precios:** entre 40 y 60 euros por persona. Menú mediodía, 21 euros. Menú Caldeni (solo noches y sábado mediodía), 48 euros. Menú Caldeni Wagyu (solo noches y sábados mediodía), 56 euros. Patatas bravas, 10 euros. Arroz con pulpo, 15 euros. Solomillo *angus beef*, 25 euros. *Muffin* de chocolate con mango y coco, 6 euros.

José Carlos Capel

Los razones de peso han encumbrado a la actualidad al cocinero Dani Lechuga, la aparición de su libro *La cocina de la carne* (RBA), donde, guiado de un espíritu didáctico, muestra la forma de rentabilizar los cortes más comerciales, y el premio al cocinero joven 2010 que le acaba de otorgar la Academia Catalana de Gastronomía. Acontecimientos que consolidan la trayectoria de este corredor de fondo que después de cinco años al frente de Caldeni recoge ahora los frutos de su constancia.

Lechuga regenta un pequeño gran restaurante de barrio que entronca con esa cocina urbana, artesana y moderadamente creativa que tanto se prodiga en Barcelona, en línea con otros locales de formatos parecidos como Coure, Hisop o Gresca. Un lugar donde se elaboran platos modernos a precios sensatos, enmarcables dentro de la denominada tercera vía, espacio intermedio entre las recetas tradicionales y la elitista frontera

que marcan los cinco o seis profesionales —no más— que en España determinan los lindes de la vanguardia. “Intento actualizar los sabores de siempre para trabajar en complicidad con mi clientela”, asegura. “Antes que buscar nuevas técnicas, me centro en obtener jugos y extractos que contribuyan a realzar mis platos”.

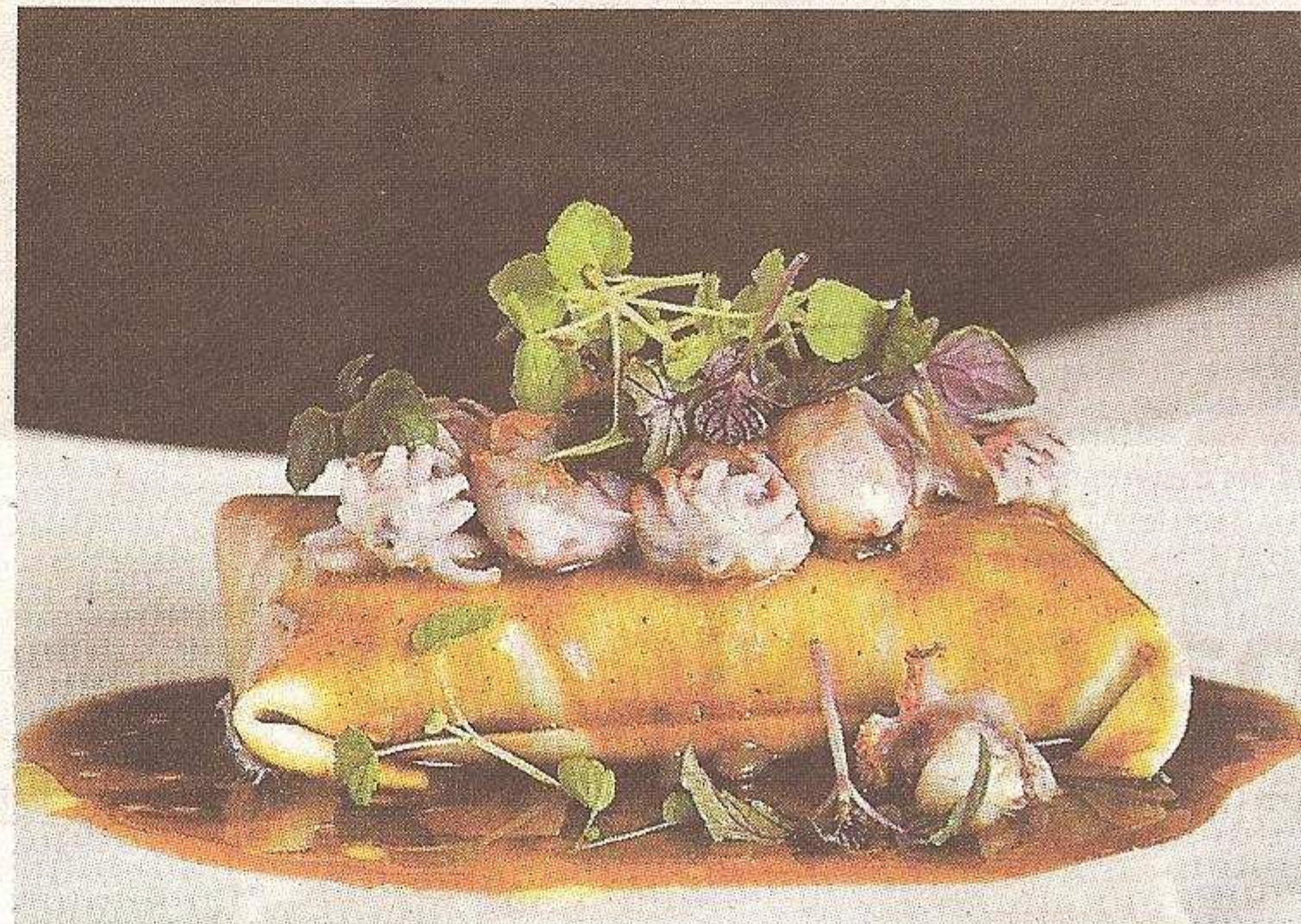
Bruna del Pirineo

Pero la verdadera singularidad de Caldeni reside en su apasionada especialización en el universo cárnico. De tal manera que en su escueta carta se reseñan cuatro razas con sus correspondientes fichas de cata. Entre ellas, la bruna del Pirineo gerundense, terneras de más de un año, de sabor suave y textura sedosa; el solomillo *angus beef* de Nebraska, muy gustoso, con más de 16 meses; el *wagyu kobe beef*, de paladar mantecoso, animales uruguayos entre 24 y 36 meses, y, por último, la selección Caldeni, vacas holandesas de más de cuatro años que el patrón escoge con pericia gracias a la estrecha vinculación de su familia con un sector tan complejo. Piezas que se doran a la plancha sin apenas aderezos con objeto de respetar los sabores de cada una. Y como complemento, un *steak tartar* cortado a cuchillo poco condimentado, en línea con las tendencias actuales que apuntan a relegar a un segundo plano la presencia enmascaradora de los aliños.

En suma, toda una doctrina que pasa por el conocimiento de



Restaurante Caldeni, en Barcelona. Abajo, ravioli de rabo de buey con sepionetas y queso Comté. / Susanna Sáez



cada raza, su alimentación y el tiempo de maduración en cámaras. Mérito profesional que no sin cierta benevolencia la revista inglesa *Time Out* reconocía no hace mucho calificando esta casa como

el enclave más recomendable para degustar carnes en Barcelona.

Antes, para empezar, un listado de entrantes y tapas atractivas. En la relación, croquetas de jamón, cecina de León, coca de

Valoración			
PAN	6	AMBIENTE	6
CAFÉ	7,5	SERVICIO	6,5
BODEGA	6	COCINA	6,5
ASEOS	6	POSTRES	6

pa amb tomàquet, unas pungentes sardinas marinadas, el guiso de alcachofas y vieiras o unas patatas bravas acertadas, réplica evolucionada de las famosas de Sergi Arola, con quien Lechuga trabajó durante algún tiempo. Es convincente el *ratatouille* (pisto provenzal) con langostinos y deja indiferente el ravioli de rabo de buey con sepionetas, mar y montaña discutible en el que la carne y el pescado no se integran. Y como alternativa, quizá el pescado del día o el acertado arroz con pulpo y zamburiñas.

Tampoco los postres y minipostres (sorbete de manzana; *muffin* de chocolate, mango y coco) desmerecen de lo salado.