



**POLIFACÉTICO.** EL «CHEF» DANI LECHUGA HA DISEÑADO ÉL MISMO SU RESTAURANTE.

## EL RESTAURANTE DE LA SEMANA

### CALDENI

#### ¡QUÉ CARNES!

POR XAVIER AGULLÓ

**BARCELONA** En silencio, sin estridencias, como deambulando por una noche urbana indolente... Con este espíritu alejado de la presura, la emoción y la algarabía mental se acaban descubriendo luces y brillos, sorpresas inauditas, tiempos excitantes.

Como *Caldeni*. Adscrito tácitamente a la tendencia *bistronómica* que tantos placeres otorga a barceloneses y visitantes, su línea de trabajo se escora sin embargo hacia el universo de las carnes, lo que le confiere una personalidad extra. Se diría, en realidad, que el menú es sólo un paseo leve y fragante por los jardines que llevan al *belvedere* final, donde aguarda la pasión deseada. Pero todos sabemos de la importancia del camino, parte intrínseca del premio terminal. Y Dani Lechuga, el cocinero que con sus propias manos ha diseñado el restaurante (esto incluye zócalos y molduras), está preparado para de-

corar el tránsito. Con un historial que incluye el bulliniano *Talaia Mar*, *Mugaritz* y *La Broche*, se encarga, con una plantilla de *ración de hierro*, de poner la diversión y la chispa al recorrido gastronómico. Digamos, en este punto, que su propuesta de menú degustación es risueñamente posibilista: 32,45 y 50-55 €. Un *detalle* importante, ¿no?

Ahora ya podemos empezar a caminar. Lo haremos con un sencillo pero lúdico despliegue de snacks: filo pizza; mojito de melocotón; sutil croqueta de Joselito; crema de puerros con huevos de trucha y pipas; foie gras con mandarina y kikos y sardi-

na ahumada con papada y caviar. Nada del otro mundo, de acuerdo, pero sí una pequeña traca de impactos –unos más acertados que otros– que pone en situación *gastronómica* al comensal.

La segunda parte del trayecto tiene más seriedad culinaria, porque, como veremos, Dani, sin grandes alardes, es capaz de hallar la magia a través de una mirada limpia a la estacionalidad unida a una gran certidumbre técnica. De esta suerte se aborda la pizza de sashimi de atún y helado de beicon, que al fundirse recrea la ilusión global. Este plato es el punto de unión entre los divertimentos iniciales y la etapa reina. Entramos en materia con el arroz negro, de mórbido dente e inusitada limpieza, coronado por una certera pieza de vieira que exhala aromas de brasa... Brasa. En efecto, la siguiente *salida*, la raya, viene también a la brasa y acompañada de un golpe de primavera que regala tirabeques, colmenillas y un *touch* de erizo. Naturalismo. Por cierto, la brasa la elabora Dani con

huesos de aceitunas, siguiendo la estela de Ángel León.

El cuerpo y la mente, a estas alturas, deben prepararse para el repechón final, para el Tourmalet que llevará a la gloria. Las carnes. Aquí se puede elegir. Desde el charolais hasta... Una buena opción es compartir las que constituyen el top de la carta: angus de Nebraska y wagyu de Uruguay. Sin palabras. El filete americano, una pieza casi de orfebrería, nos lleva a un mundo fantástico donde coexisten la firmeza y la mantecosidad. El kobe, a mares de cremosidad irreales. Digamos, sin temor a la hipérbole, que estaría por demostrar mejor calidad intrínseca y mejor cocción. **FOTOS: X.A.**

VALENCIA, 452 |

☎ 93 232 58 11 | CERRADO DOMINGOS Y LUNES | PRECIO MEDIO: 55 €

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	NOTABLE
BODEGA	BIEN
DECORACIÓN/AMBIENTE	BIEN

● CALIFICACIÓN GLOBAL 14/20

#### EL DETALLE

Dani Lechuga es de familia dedicada a la importación y exportación de carnes de altura. Desde pequeño conoce sus más íntimos secretos. Y el suyo es –imaginable: selección personal, una a una, a la llegada de las piezas (siempre lomo alto), exacta maduración posterior... Escrutinio táctil, control preciso de las infiltraciones grasas... Imbatible, claro. A todo esto, Lechuga sólo trabaja con añejos (menos de dos

#### EL SECRETO ES LA SELECCIÓN

años). Con esta materia prima y una pequeña barbacoa en la cocina, es capaz de ofrecer cortes sin parangón, absolutamente limpios, sin posibilidad de error.

