



Crítica

Caldeni

Las mejores carnes de vacuno se dan cita en este restaurante familiar, de sobrio diseño y precios ajustados a los tiempos que corren



Este establecimiento de pocas mesas y entorno cuidado, sin diseño excesivo, se está convirtiendo en una referencia importante dentro de la restauración barcelonesa. Las causas de este éxito responden, a mi juicio, a tres factores distintos que unidos son la garantía de comer bien. Por una parte, el chef Dani Lechuga conoce perfectamente las técnicas culinarias y tiene buen gusto cuando las realiza. Otra faceta positiva son los precios, adecuados a los tiempos que vivimos, ya sea si nos decidimos por la carta o por el menú bistrot. La última consiste en que en Caldeni se pueden probar las mejores carnes de vacuno. Disponer de una materia prima de una calidad tan alta es el resultado de

la actividad de la familia, asentadores e importadores de carne en Mercabarna desde hace años. Los mejores chuletones y filetes que encontraremos en la alta restauración de Euskadi, Madrid o Catalunya, son resultado de su experiencia.

Dani, que comenzó en el negocio de la carne antes de dedicarse a la cocina, puede elegir la mejor materia prima dentro de la primerísima calidad. Sabiendo que vamos a encontrar selecciones especiales de carne de buey del norte, angus beef de Nebraska, el afamado buey Waygu, el tanpreciado kobe beef, o la ternera lechal de verdad, la mamet, es cuestión de buscar en la carta una serie de primeros, pensados para compartir. El tataki de atún

con soja y sésamo, un buen corte con un aliño suave, ha sido mi primero en un menú largo y estrecho que ha seguido con unas muy buenas sardinas maceradas con aceite perfumado por cinco especias. Las patatas bravas, también pensadas para tapear, son sabrosas, pero les falta un poco de picante de barrio para que no resulten domésticas. Unos ceps con piñones, jamón ibérico y brotes fue otro entrante suave y agradable.

Después del discurso dado sobre la carne, debo aclarar que dejé para otra ocasión una serie de sugerencias, entre ellas las vieiras salteadas como si fueran pulpo "a feira", para centrarme en un festival de carnes de distintos sabores y texturas que me han permitido declararme amigo fiel del angus de Nebraska y de la carne veteada del kobe beef, este último con una guarnición basada en el tupinambur, realmente exquisita. Como postre es obligado probar el drácula, de potentes colores y dulce contrastado, con vainilla, fresa y cola.

Especialidad: Cocina de autor. **Dirección:** València, 452. **Horario:** Dom. y lunes cerrado. **Precio:** Menú bistrot 30 €. Menú degustación 45 €. Menú degustación con kobe beef 50 €. **+ info:** T. 93 232 58 11 / www.caldeni.com.