

Un descubrimiento

■ Sólo siete mesitas, una decoración elegante y acertada y un servicio muy profesional son las señas de identidad de Caldeni, un restaurante en el que no sólo se come bien y a buen precio (a una media de 40 euros por persona), sino que consigue que el comensal se sienta como en casa. Una carta de vinos corta pero bien seleccionada –con preferencia por las referencias catalanas, en muchas ocasiones sorprendentes– acompaña bien la cocina personal de este restaurante instalado en la Dreta de l'Eixample y regentado por Daniel Lechuga, el chef que se dio a conocer en Ca l'Es-



XAVIER GÓMEZ

Un restaurante con sólo siete mesas

trany. La *esqueixada* de morro de bacalao, los huevos fritos con foie o el bacalao confitado, además del pescado del día (atención a la corvina con base de berenjena y setas), son algunos de los aciertos de Caldeni, donde también los postres –sobre todo el tiramisú de cacao blanco– son cuidados. Un entorno agradable en el que todo se ha escogido con mimo y que cuenta con el espacio adecuado entre las mesas y una cuidada iluminación son otros de los aciertos de este restaurante con buena cocina en el que, además de los platos citados, también son recomendables otras creaciones como el tataki de atún con pepitas de sésamo y la coca de foie con verduras, además del excelente rabo de toro. – MARGARITA PUIG