



ANA JIMÉNEZ

Dani Lechuga trabaja con excelentes carnes en su pequeño restaurante junto a la Sagrada Família

## Caldeni

### Cristina Jolonch

Sabe Dani Lechuga que en tiempos de crisis hay que tocar muchas teclas. Y que ahora, más que nunca, contar con una especialización es un plus. Caldeni es uno de los restaurantes de cocina de autor a un precio atractivo que componen la interesantísima tendencia barcelonesa de los bistrónomos, que está atrayendo cada vez más a un turismo interesado en la buena gastronomía. Mientras la mayoría abarcan todo tipo de platos creativos y productos de temporada, alguno ha optado por desarrollar una especialización, como es el caso de La Mifanera con los arroces o del que hoy nos ocupa, en el que las carnes de exquisita calidad son el producto estrella.

Cuando su chef decidió hace cuatro años abrir su propio negocio, situado a un paso de la Sagrada Família, temía que centrarse en esa materia, que él conocía bien por pertenecer a una familia de importadores, podría perjudicar sus aspiraciones más creativas. “En mi época de estudiante ir a mover carnes a Mercabarna era como un castigo, pero me sirvió para conocer la diferencia entre una pieza y otra y, sobre todo, entre un animal y otro. Es un terreno en el que aprendes constantemente.” En esos años que han transcurrido desde la apertura, Dani Lechuga—que antes pasó por las cocinas de Talaia, Vivanda, Mugaritz o La Broche—no sólo ha ganado seguridad como cocinero sino que además ya no teme que su especialidad—“hoy es un filón”—reste protagonismo a platos tan bien logrados como la tortilla de pulpo, el arroz negro con atún, el foie-gras con alcachofa, sopa de ajo y membrillo o la lubina con mandarina. Su objetivo ahora es ir reduciendo la carta, en la que irá ganando peso esa selección de carnes cada vez más exigente. De momento, ya sólo ofrece sus tres favoritas: la charolesa, de la que elogia el rojo intenso y su intensidad de sabor; el angus—“me cautivó su suavidad y su ternura: recuerdo la primera vez que intenté cortarla y el cuchillo se hundió en aquella pieza exquisita”—y la melosidad y sutileza incomparable del wagyu—¡impresionante!—que le traen de Uruguay, con su grasa infiltrada. Pocos productos muy bien seleccionados para unos clientes que se dejan seducir por sus sugerencias y llegan deseosos de la brasa y la plancha de Dani Lechuga.

### Menú por 19 euros

Además de los diversos menús degustación por 45 euros o 55 euros si incluye wagyu y el degustación exprés (32 euros), Caldeni acaba de poner en marcha un interesantísimo menú de mediodía por 19 euros que siempre incluye algún arroz y un entrecot.

**Barcelona** València, 452. Teléfono: 932-325-811. Precio aproximado: 60 euros.