

## RESTAURANT CALDENI

# Els plaers de la carn

BEGOÑA GIMÉNEZ

A Dani Lechuga, xef del restaurant Caldeni, talent no li falta. Però sobretot, el que té és un bon ull i un gran olfacte per triar bons productes i a bon preu. Procedeix d'una família amb tradició en la carn. Millor dit, amb tradició en la compra de carn, ja que són socis d'una empresa d'importació de carn de boví. D'aquesta manera, el jove xef ha tingut, des dels seus inicis, un intens contacte amb les millors carns. Expert en el sector, sap quines són les claus per triar una bona peça: "la raça, l'alimentació i la bona cura dels animals" són, segons Lechuga, els factors essencials.

## Talls de luxe

Tres són les carns especials seleccionades de la casa: el japonès *Kobe beef*, l'americà *Nebraska Agnus Beef*, el preferit del xef, i el bou francès. Segons l'època de l'any, la carta pot incloure alguna altra varietat com el bou de les valls de l'Esla, de León. El Caldeni compta amb el certificat d'origen de les seves carns proporcionat per la companyia Frigorífico Las Piedras.

Aquestes varietats de carns les podem assaborir a la planxa en tall de filet o llong i en *steak tartar*. La guarnició és modesta, només un breu acompanyament que ens servirà per recordar-nos l'origen de la verdadera protagonista del plat, la carn.

Ens podem apropar a l'experiència gastronòmica del restaurant Caldeni per diferents vies: carta, menú del dia (només migdies entre setmana) i menú degustació sorpresa (quatre aperitius,

Despullat, sense floritures, només agraciats amb sal per potenciar el seu gust. Quan el producte és de qualitat suprema no cal res més. Un filet al punt d'*Angus Beef Nebraska* és elevat a la categoria d'exquísida a l'alçada de qualsevol elaborada recepta. Perquè sigui així cal saber escollir el millor producte, la millor carn.

tres entrants, un peix, una carn i dos postres). Cal destacar que qualsevol d'aquestes opcions resulta força econòmica amb una sensacional relació qualitat preu, el que permet incloure el nom de Caldeni en els restaurants de Barcelona considerats bistrònoms. El seu menú degustació, ple d'imaginació i complicitat, no arriba als 50 euros. La carta està composta per plats d'estil mediterrani "amb tècniques actuals, presentacions més modernes i sobretot, amb una mica de gràcia!", puntualitza el seu xef.

Menjar bé i gaudir dels aliments són les dues màximes d'aquest restaurant. Ni els manierismes ni els recargolaments innecessaris semblen ser el seu estil. Presentacions arreglades però força naturals, amb uns acabats gairebé perfectes. També podem descobrir alguna sorpresa, tant pel que fa a la presentació com per l'esclat de sabors a la boca en alguna recepta més sofisticada com el 'Pop a la brasa amb ceps, ou i parmentier de ceba'. Pots es troben a faltar alguns acompanyants de tall més vegetal, com una amanida o



Dani Lechuga a la cuina quasi bé a la vista del restaurant Caldeni. / CEDIDA

## La raça, l'alimentació i la bona cura dels animals són els factors clau per aconseguir una bona carn

unes verdures a la brasa, per si algun comensal no és del tot carnívor, tot i que amb l'arròs cremós de llamàntol i mantecat d'all i oli podríem arreglar-nos.

El restaurant Caldeni té una sala senzilla, decorada amb discreció, de set taules on es respira tranquil·litat i benestar (malgrat que es pot fumar). El servei és educat i atent i el ritme amb què els plats arriben a taula és pausat però sense temps morts. L'horari de cuina és de dilluns a dissabtes de 13:30 a 15:15 i de dijous a dissabtes, de 21:00 a 22:30. Diumenges i festius, haurem de prescindir de gaudir de certs plaers com només la carn pot oferir.

## Caldeni

València 452  
08013 - BCN  
telf. 932 325 811  
www.caldeni.com

## WAGYÚ KOBE BEEF

*Wagyú* és la raça bovina japonesa i Kobe la província de la qual és natural. La seva carn és molt estimada per la seva textura i gust. És considerada la carn bovina de major qualitat del món. Gràcies a la seva predisposició genètica i a una dieta especial que inclou, civada, cervesa i sake, el ramat Wagyu produeix una carn que conté un percentatge major de greixos amb components omega-3 i omega-6 que la carn de tipus comú. L'augment de la "marbrerització" augmenta també el percentatge de greixos monoinsaturats respecte als greixos saturats. La seva cria és molt laboriosa i costosa. Aquests bous són tractats per a gaudir d'estrès zero, el que fa que la seva carn sigui tan tendra. Fins i tot reben uns massatges diàriament per aconseguir una bona tonificació muscular.

## EL TAST

### Clot de l'Espina 2007 Serrat de Montsoriu

Anyada: 2007

Varietats: 100% Pinot

Elaboració: Fermentació i maceració llarga en acer i malolàctica en bótes de roure francès.

Característiques: Vi negre de color vermell rogenc amb rivet mora de capa mitja. Al nas és molt complex, de molta intensitat. Després de respirar força estona apareixen notes de fruita vermella i negra que recorden a les môres silvestres i prunes madures. És força balsàmic i té un fons de cria cendrós que es repeteix. La seva boca és potent i estructurada. Aromes de fruites licoroses, espècies com el pebre i el clau es marquen de manera clara. Té un final llarg i contundent, deixant sabors de cria que ens recorden la terra mullada, els cuirs i la cendra.

Grau Alcohòlic: 14% vol.

Producció: 3.198 ampolles.

