



Caldeni

Lujo culinario al estilo bistró

Dani Lechuga, con su restaurante Caldeni, es uno de los mejores exponentes del nuevo movimiento denominado «bistrónomic», es decir, chefs-propietarios de bistrós o casas de comidas económicas pero de altísima calidad gastronómica.

Joven, intrépido y ávido buscador del mejor producto, Lechuga plasma en su pequeño establecimiento culinario de Barcelona lo que un día soñó y no pudo lograr para otros. En su propio proyecto lucha a diario para conseguir la satisfacción global de su comensal.

Le gusta sorprender al paladar, pero sin aspavientos, sin filigranas ininteligibles, sino con el sabor auténtico, verdadero e identificable de los productos bien tratados. En su carta lo consigue mimando las materias primas y controlando meticulosamente las cocciones, las elaboraciones y las presentaciones. Así lo viene demostrando desde que abriera las puertas del restaurante, con algunas especialidades inamovibles de la carta como con la coca de foie *micuit* caramelizada con compota de tomate y vainilla, con el lomo de atún sangrante o con las sardinas marinadas con cinco especias.

Ningún producto se le resiste, pero especialmente son recomendables las carnes de su casa. Dani Lechuga las consigue de extraordinaria calidad y las presenta mejorando incluso su auténtico sabor. Así lo hace, por ejemplo, con la buscada y exclusiva carne de Kobe, que procede de la raza *wagyú*, una ternera que gracias a los métodos milenarios nipones —que incluyen masajes, música clásica y cerveza en su dieta— a los que se somete, proporciona una carne jugosa, melosa, tierna y de gustosísimo sabor.

Caldeni, con sólo dos años de andadura, ya se ha ubicado entre los mejores rincones culinarios de Barcelona, un lugar para degustar deliciosas especialidades culinarias de corte moderno, pero con los pies en la tierra, en un entorno sobrio, aunque informal y acogedor. No en vano, en el local sólo hay cabida para 22 «privilegiados» comensales. ■ **Natalia Bettonica**

Caldeni. Valencia, 452. Barcelona. Tel.: 93 232 58 11.

