

Con conocimiento de causa



CALDENI

València, 452

Barcelona

Tel. 93.232.58.11

De 13.30 a 15.15 h. y
de 21.00 a 23.00 h.

Cerrado domingos,
lunes y festivos

www.caldeni.com

La búsqueda de un estilo propio de cocina ha retornado a Dani Lechuga, propietario del Caldeni, a los orígenes familiares. Hijo de importadores de carne en Mercabarna, el chef ha decidido concentrar su propuesta culinaria en aquello que domina mejor que nadie. Por eso, desde su pequeño local del Eixample Dret ofrece las piezas de buey más exquisitas que se pueden encontrar actualmente, como el Wagyu Kobe Beef de Japón, el Angus Beef de Nebraska o el taco del norte. "El hecho de conocer el mercado de primera mano me permite seleccionar las mejores carnes. Los distribuidores me reservan incluso las piezas más especiales", comenta.

Una buena ventaja que, sin embargo, no lo es todo. También es preciso dominar la técnica de cocción de una carne que, por supuesto, expresa mejor sus virtudes poco hecha, "aunque por dentro debe estar tibia, siempre uno o dos grados por encima de la temperatura del cuerpo humano". De todas formas, lo que prima siempre es el gusto del cliente, "tampoco hay que ser radical". Normalmente utiliza la plancha, para controlar mejor el tiempo de cocción, aunque algunos días -cuando tiene un poco de tiempo- se decanta por una brasa con car-



►► El chef Dani Lechuga, con uno de sus platos de buey, en el Caldeni.

bón de huesos de aceituna.

Antes, la carta del Caldeni sugiere algunos entrantes para compartir, como las sardinas marinadas con aceite cinco especias, las patatas bravas o el tataki de atún. Esta es la parte fija, porque también reserva un espacio más innovador, de temporada, donde da entrada al pescado. "Me gusta moverme en-

tre la tradición y la evolución, para proponer platos diferentes y divertidos", asegura. Otra opción es el menú bistrot (30 euros) o el menú degustación (45 euros o 50 euros con Kobe Beef). En todo caso, una cosa parece clara: los *carnívoros* no saldrán decepcionados.