

RESTAURANTS

R



JORDI PLAY

★ VAL MÉS QUE ET FACIS UN ENTREPÀ A CASA ★★ NI FU NI FA, CORRECTE ★★★ POSA'LA LA TEVA LLISTA D'HABITUALS ★★★★ GRAN DESCOBRIMENT ★★★★★ ALIMENT PER AL COS I L'ESPERIT

CALDENI

LA CARN, SEMPRE LA CARN

El jove propietari i xef del Caldeni, Dani Lechuga, va estudiar a la prestigiosa escola d'hoteleria Joviat, i regenta el local des de fa cinc anys. El seu negoci és, simplement, un imperdible per a carnívors. El secret de la primeríssima qualitat de la carn que s'hi pot degustar és que la família d'en Dani es dedica a la importar-ne i exportar-ne. I l'avantatge és que té accés i el privilegi de poder escollir, seleccionar les qualitats, els proveïdors i les peces. "A Caldeni, tota la carn que es posa al plat es pot menjar, escollida i tallada procurant que sigui tota de la màxima qualitat", explica. Per tot això, també és un dels millors restaurants a Barcelona per demanar un bistec tàrtar -de filet i amb

mantega tofonada- preparat amb els retalls de la part fina de la carn i picat al moment amb ganivet.

EXPERT EN CARNES

El xef destaca com a plat estrella el bou Waygú Kobe (una raça japonesa), però apunta que cada tipus de carn està inclòs a la carta a consciència. En aquest sentit, també hi té molt a veure la seva preparació. No n'hi ha prou de tenir el millor gènere: "Cada carn té la seva manera de treballar-se. Algunes s'han de deixar reposar, per exemple". Amb l'afany de sorprendre, el Caldeni canvia la carta de quatre a sis cops l'any. El seu darrer descobriment en carnes és el filet d'Angus Beef Nebraska, per la seva textura,

que defineix com a "absolutament diferent del que heu tastat fins ara".

ELABORAR I CREAR

Però no només de carn es viu al Caldeni. També s'hi poden degustar primers i plats d'elaboració imaginativa, com ara el ravioli de cua de bou, el gaspatxo de llagostins, la coca de foie caramel·litzada amb verdures escalivades o les vieires rostides amb all cremat de safrà. Pel que fa al beure, el sommelier Arnau Marco, un bon amic d'en Dani, li fa un cop de mà a l'hora d'escollir vins i cerveses per confeccionar la carta i a donar un plus de maridatge a les carnes, especialment. LÍDA GÁZQUEZ

CALDENI ★★★★★

València, 452. BCN (Eixample Dret). Sagrada Família (L2, L5). ☎ 932 325 811. € 40 euros. ☺ De dt. a ds., de 13.30 a 15.15 h i de 21 a 22.30 h. Tancat: diumenges, dilluns i festius. & No adaptat. Web: www.caldeni.com.