

# restaurants



## Caldeni

CUINA ACTUALITZADA DE QUALITAT A PROP DE LA SAGRADA FAMÍLIA

**U**n cuiner notable es munta un negoci propi. Dani Lechuga, juntament amb dos col·laboradors en anteriors feines –el maître Pep Dalmau i el company de cuina,

Jorge García–, disposaven d'un local que calia renovar de dalt a baix. El novembre de l'any passat van començar a caminar amb el Caldeni.

**Tipus de cuina:** Ofereixen una cuina aparentment senzilla, però que requereix una gran elaboració i l'ús de tècniques i estris moderns. Bona part dels seus resultats es basen en l'elecció d'un bon producte, tant si és un turbot com una sardina. Amb el rodatge que van adquirint, cada vegada eleven més el nivell de la carta.

**Els menús:** La carta de migdia canvia cada setmana i la relació qualitat-preu és difícil de millorar. També tenen un menú de degustació de tapes "amb platets, entrants i un trajecte que us durà per mar i muntanya i que us acabaran endolcint amb les postres".

**Plats recomanats:** Per començar, alguns dels plats més demanats són els ous ferrats amb foie i cruixent de pa d'all i polenta de

quicos, o la coca de foie caramelitzada. Per als amants de la carn, la Xuleta a la Nostra Manera, amb olis de carbó. I en l'apartat del peix, la tonyina sagnant, quasi crua, amb soja germinada.

**Les postres:** Tenen opcions d'allò més variades, com el coulant de xocolata, el tiramisú amb xocolata blanca acompanyat de gelat de tiramisú i licor Frangelico, la llet d'ametlles crues i taronja, el formatge tou de til·lers amb torradetes i el granissat de mango i coco.

**Els vins:** Aquest és un dels aspectes més cuidats, on es demostra la cura que tenen per oferir productes amb una gran relació qualitat-preu. Tenen unes quaranta opcions per triar, algunes de clàssiques, però destaquem alguns vins sense DO que cal descobrir. També acostumen a tenir ampelles magnum, ideals per a taules grans. El maître us ajudarà a triar el vi més oportú.

**El servei:** És proper i distès, però del tot professional. Ajuden que us trobeu de gust i en un lloc cordial que serveix per menjar, conversar i relaxar-se. En l'hostaleria és vital que els que hi treballen ho facin de gust, i aquí es nota.

**Tendència:** Per la seva capacitat reduïda, per a 24 persones, és recomanable reservar lloc, ja que només fan un torn de sopar. Per tant, no us retiraran el plat ni us portaran el compte abans de demanar els cafès. Donen als clients un tracte familiar, per això aquests acostumen a repetir.

**Ambientació:** La decoració és senzilla, funcional i confortable. La música –veus femenines, free jazz o Michel Bublú, per exemple– se sent en un segon pla per no interferir en les converses. Es permet fumar a tot el local.

**Estanis Ermengol**

■ CALDENI VALÈNCIA, 452. BCN (EIXAMPLE DRET). ☎ 93 232 58 11. € 30-40 EUROS. MENÚ MIGDIA: 14 (BEGUDA I IVA, A BANDA); MENÚ DEGUSTACIÓ: 36 + IVA. ☉ DE 13.30 A 15.15 H I DE 20.30 A 23 H; DG. I DL. AL MIGDIA, TANCAT. A L'AGOST TANQUEN DUES SETMANES. ♦ SAGRADA FAMÍLIA (L2, L5).

QUÈ FEM...

■ després

DEL CALDENI

AL SAMBA BRASIL

Per culminar la nit, podeu acostar-vos caminant a aquest local, on us oferiran un variat assortiment de caipirinyes i altres còctels procedents del tròpic. El local és més aviat senzill, però mai hi falta l'alegre música brasilera.

• Lepant, 297.