

Caldeni



Un menú degustació que no espanta.

★★★★★

València, 452. T. 93 232 58 11. Preu aproximat: 50 €

Al Caldeni s'hi està bé i s'hi menja millor. Confesso, així ja d'entrada, les bones vibracions que em va provocar un menú degustació amb una excel·lent relació qualitat-preu. Per 43 € la desfilada de plats que surten de la cuina mig vista d'aquest petit local de set taules és tot un luxe per als sentits, començant per l'olfacte (uhmm, quina olor que fan els plats quan arriben a taula!). Dani Lechuga, el jove xef-proprietari, treballa una carta que té una característica destacable: no espanta! El festival comença amb unes sardines marinades amb oli de cinc espècies que fan d'aquest peix un plat delicat i una coca de foie caramelitzat amb poma i pinyons. La tècnica i la creativitat també hi són presents amb un divertit ou escalfat a 63° amb parmentier de tófonya i polenta de blat de moro torrat o amb la *vichyssoise* amb tripa de bacallà i peus de porc. Uns impecables

canelons amb beixamel de patata i tófonya preparen el pas a unes vieires amb trompetes de la mort, albergínia i escuma de llimona, i la rematada final d'una cua de bou farcida de formatge de cabra i puré de coliflor. Tot impecablement elaborat, servit i presentat.

No sé si al Caldeni tenen algun motiu especial perquè sonés un disc de Sade tota la nit, però a mi se me'n acudeix un: només estan pendents del menjar que hi donen! —*Martí Casamajó*

Caldeni

(2 persones)

2 Pa i entreteniments	5
2 Degustació	86
1 Aigua	1,80
1 Tallat	1,65
1 Orada	18
1 Vi Billecart Salmon	37
TOTAL	140,65

'Time Out Barcelona' visita anònimament els restaurants i paga el compte.