

Crítiques

Caldeni



Paradoxalment, Lechuga té la millor carn de la ciutat.

★★★★★

València, 452.

T. 93 232 58 11. Preu aprox. 40 €

Una petita joia. Ho saben els bons coneixedors i sobretot els qui deambulem perduts per la ciutat a la recerca de bona carn ben preparada. Dani Lechuga porta ja tres anys al front d'aquest jove restaurant, de mides gairebé perfectes: una sala bufona amb taules ben distribuïdes i un servei impecable a càrrec d'en Nico. Unes proporcions que augmenten si es compara l'oferta amb el plaer rebut. Caldeni va apostar fa temps per una cuina que ja compta amb molts seguidors. Matèria primera de qualitat obtinguda quasi directament del productor, per aconseguir una sàvia combinació de sabors, respectant els gustos i una presentació actual sense excèntricitats. "No cuino per lluir-me, sinó per al comensal, vull que frueixi i torni perquè li va agradar el que va rebre", comenta aquest xef de trenta anys i llarg recorregut.

Aquest any s'ha superat. És el millor exponent actual en varietats òptimes de carns, i per confirmar-ho s'ha de tastar el tac de bou del nord,

l'Angus Beef Nebraska, el bou *wagyu* de Kobe o la seva galta guisada amb múrgoles i nyàmeres. El trinxat que presenta porta lletons de vedella de llet cruixents i tires de calamar. I més enllà de la carn: el bacallà esqueixat amb brots tendres, romesco i olives d'Aragó, els ous estrellats amb múrgoles, pop a la brasa i polenta de kikos són per morir-se. Caldeni ofereix un menú per 20 euros, el menú degustació (quatre tapes, dos entrants, peix, carn i postres per 45 euros) i el menú *Kobe beef* (50 euros). La carta de postres és cosa fina i la de vins, amb novetats i preus raonables, és gairebé ideal. —*Marcelo Aparicio*

Caldeni

(1 persona)

1 Pa i entreteniments	2,50
1 Trinxat amb calamar	12,50
1 Angus Beef Nebraska	19,50
1 Minipostres	3,25
1 Cafè	1,55
1 Aigua	1,80
1 Copa vi	2,50
TOTAL (amb IVA)	46,65 €

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