



QUÈ FEM...

## ■ després

Si ja heu picat una mica a La Despensa de Laforja, podeu continuar la vetllada fent una cerveseta al **Marcel** (Santaló, 42). Si la nit s'allarga, als voltants de Marià Cubí teniu molts locals per anar a prendre una copa.

tipus de croquetes de la casa, anxoves o un pernil que evidentment surt molt bo. Tot un repertori per donar-se un premi in situ o a casa.

**El menú:** Sense dubte, és l'opció més popular i té tres primers i tres segons per triar. Un exemple d'aquest menú, perquè us en feu una idea, va ser una crema de porros, un pastís de verduretes i un arròs de l'Empordà (era dijous, no podia fallar...). De segon, es podia escollir entre unes costelles de xai amb cuscús, un filet amb foie i un tataki de tonyina. El mató amb confitura de pebrot i l'assortiment de formatges i maduixots exercien dignament de postres. Un menú de migdia que no està gens malament.

**El celler:** Hi ha molts vins, sobretot de denominacions poc conegudes. Ens recomanem les DO Toro, Tierras de Castilla, Castilla-La Mancha...

**Per tenir-ho en compte:** Aquesta xarcuteria restaurant no fa sopars, però si es tracta d'un grup de 10 a 12 persones excepcionalment fa menús i hi ha la possibilitat de gaudir del local en solitari.

**El punt:** L'amabilitat del servei, la calidesa del local, la qualitat del producte, les estovalles de fil, l'aigua sense gas...

**La punxa:** Estàs un pèl encogit a la taula i el menú del migdia podria incloure l'aigua.

**Adient per a:** Amants dels llocs petits, de les exquisideses i de la cuina tradicional.

**Contraindicat per a:** Addictes als locals d'última moda, als llocs amb vistes i als preus populars.

Magda Carlas

## LA DESPENSA DE LAFORJA

UN ESTABLIMENT DE SANT GERVASI PER SENTIR-SE COM A CASA

**L**a Despensa de Laforja és un local petit, sense pretensions, i a primer cop d'ull tan sols es veu una botiga de productes selectes amb un aparador atractiu. Però, una mica més endins, hi ha quatre taules, una cuina al fons i la possibilitat de degustar qualsevol de les seves especialitats per dinar o berenar o per picar. Hi ha formatges, foies, fumats, mil i un vins, bon pernil, embotits selectes, tota mena de llaunes de qualitat i un serial de plats casolans que es poden emportar o menjar al mateix restaurant. La carta és curta i segurament el que té més requesta és el seu menú de migdia a 14 euros. Un menú ben fet de cuina de mercat amb bons productes i racions amables. El servei també és reduït i tot té un cert aire d'entre amics, que també té el seu encant. L'oferta per comprar, en canvi, és àmplia i hi ha de tot per deixar-se temptar. La Despensa de Laforja és un petit paradís per disfrutar sense protocols menjant o bé comprant.

**Ambientació:** És molt senzilla, sense luxes però agradable. Ideal per fer àpats tranquils. El local és de dimensions petites.

**Clientela:** Hi ha un cert ambient de gent del barri i amics del propietari. Bon rotllo.

**Tipus de cuina:** De mercat tradicional amb alguna espurna de modernitat.

**Plats recomanats:** Un dels encerts d'aquest lloc és que fan plats de sempre, d'aquells que ja no es fan a les cases, com les lleties guisades, les mongetes amb perdiu, el bacallà a la llauna, el rosbif... En definitiva, plats de

tota la vida. A la carta hi ha amanides (destaca la de llagostins), foie en diferents versions, salmó fumat, assortiment de formatges i un plat estrella: els ous de guatlla amb patates "a lo pobre". Aquestes patates, que es poden comprar soles, són patates confitades amb ceba molt gustoses. Pel que diuen els de la casa, molta gent en compra per fer una truita de patates diferent. Tampoc cal oblidar els entreteniments del



■ LA DESPENSA DE LAFORJA LAFORJA, 80. BCN (SANT GERVASI). ☎ 93 209 91 99. € 30-36 EUROS. MENÚ MIGDIA: 14 (BEGUDA A BANDA). ☺ DE DL. A DV., DE 9 A 21 H. DS., DE 10 A 21 H; DG., DE 10 A 14.30 H. 📍 MUNTANER (L6).