

Crítiques

La Despensa de Laforja

★★★★★

Laforja, 80

T. 93 209 91 99. De di. a ds., de 9.30 a 21 h. Els diumenges i festius, de 10 a 14.30 h. Preu aprox. 20 €

Bona dada en temps de crisi, podria titular-se l'assaig parafrasejant l'obra de García Márquez amb els temps del cólera i començar citant La Despensa de Laforja, bé i originalment dirigida per Pedro Robles. És una xarcuteria al costat mateix de la Clínica Barraquer, ben parada i amb productes molt seleccionats. A més d'una oferta molt saborosa de plats per emportar –un dels establiments més competents de la zona–, La Despensa serveix un menú molt competitiu els dies laborables, a 14 euros, i serveix vins sense gairebé cobrar per destapar-los. També hi ha la possibilitat, cada cop més freqüent, d'encarregar sopars per a grups de fins a 15 persones, que es discuteixen amb el Pedro perquè qui li encarrega i els seus convidats quedin satisfets. És una pràctica cada vegada més usual i no només en aquest establiment. Els dos dies de la nostra visita, vam aprofitar per explorar els menús del migdia, a més de ser, en el meu cas, consumidor addicte al pastís d'escòrpora, un plat molt saborós caigut en desús per allò de les modes.

El pastís de *cabracho* (també anomenat d'escòrpora o rascassa), plat creat a finals dels anys setanta per Juan Mari Arzac, va ser el punt d'inflexió de la cuina espanyola, arrencant des d'allí una renovació que avui és motiu d'orgull de molts cuiners. El plat, aparentment senzill, però complicat a l'hora d'assolir-lo amb

èxit, l'elabora des de fa deu anys la Julia, la germana d'en Pedro.

A la primer visita, el menú oferiria raviolis de tótona amb salsa de ceps, amanida vegetal amb seitons, crema de formatge amb fines herbes i confitura de meló o crema de verdures amb crostons de pa torrat i ou escumat de primer. Dels segons calia optar per una cuixa de pollastre desossat cruixent amb juliana de poma àcida, salmó fresc a la planxa amb crema d'espinacs o una hamburguesa de botifarra amb varetes de patata i crema de camembert. Pel que fa a les postres, havíem de triar entre un sorbet de mandarina amb gelatina de menta, tótones amb cacau amb nata semimuntada o bé l'assortiment de formatges artesans que el Pedro compra ja afinats a proveïdors francesos, espanyols i catalans. La segona visita optem per un pastís d'escòrpora en dues textures, espatlletes de conill confitades amb fines herbes amb espinacs frescos i un assortiment de formatges. També es poden tastar plats de la carta, molt recomanables sobretot els elaborats amb foie. –*Marcelo Aparicio*

La Despensa de Laforja

(4 persones)

4 Menús	56
1 Vi rosat	18,50
1 Cervesa	2
1 Copa de vi negre	2,50
5 Cafès	7,50
TOTAL (amb IVA)	90,50 €

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



En aquest rebost no us heu de deixar escapar el pastís d'escòrpora.

Murivecchi



Un italià amb un menú com cal al Born.

★★★★★

Princesa, 59

T. 93 315 22 97. De dilluns a diumenge, de 13 a 16 h i de 20.30 a 24 h. Preu del menú de migdia: 13 €

Situat a tocar del parc de la Ciutadella, en un local clàssic del Born, el restaurant Murivecchi ofereix als migdies un menú que, per 13 euros, permet fer un tast prou complet de la cuina italiana.

De primer es pot triar una selecció d'antipasti italians –en aquest cas, popets, mongetes vermelles, pebrot vermell fregit, croquetes–, un risotto amb *frutti de mare*, una lasanya a la bolonyesa, *penne* amb salmó i bròquil o, tal com fem nosaltres, *linguine* amb carxofes, olives negres i arxoves, una

pasta *al dente* boníssima que et porta al mig del Mediterrani. El segon plat es mou entre les carns i els peixos, i així al costat d'un conill al forn amb patates, pebrot, ceba i bitxo, l'oferta presenta un xurrasco amb chimichurri o un rellom (filet de porc) amb cinc pebres, i també hi trobem una orada a la planxa amb vinagre balsàmic i verdures o un carpaccio de rap. Nosaltres ens decantem per l'orada i no ens en penedim gens ni mica. També hi ha la possibilitat de triar una ració de les moltes varietats de pizza que tenen.

De postres, flams de coco o de *panna cotta*, o un borbatoxo (un coc ràpid, com es diu al sud de Catalunya, amb licor), potser el més fluix de tot. El café, com sol passar als restaurants italians, a l'altura que cal. –*Isabel Oñestí*

Un punt dolç

Pa de pera, avellana i xocolata

Fleca Fortino

Travessera de Gràcia, 145.
T. 93 237 38 73. Preu: 1,35 €

Ara que les hordes d'infants i adolescents han tornat per fi a l'escola, avis i mainaderes hauran de tornar a la rutina de comprar-los el berenar. I no podem tolerar que es continuï alimentant els menors amb qualsevol porqueria de pastisseria industrial. Per això hem volgut recuperar la sana tradició del pa amb xocolata de la lala però en la seva versió postmoderna. Al forn de pa de can Fortino hi fan uns excel·lents panets de pera, avellana, xocolata i mel, una de les estrelles de la seva vitrina. Porten inclosos tots els ingredients que recomanen els dietistes per a un berenar saludable: fruits secs, fruita, poc sucre, gens de greixos,



farina integral i

una mica de xocolata per atreure les feres. Com que és pa de blat integral, atipa més estona i, a sobre, ajuda a 'netejar'. Però no us ho prengueu com si fos una cura sinó com un veritable plaer sense colesterol. També els podeu fer un sandvitx amb un dels seus pans de motlle de farines ecològiques i integrals. Si el nano s'ha portat malament, que sigui de paprika, que pica. –*Laura Serra*