

Santa



No escureu la nevera: aquí ho faran per vosaltres i molt millor.

★★★★★

Av. Meridiana, 2. T. 93 309 70 78.
Preu aproximat: 20 €

Què fas per sopar els diumenges després d'una setmana boja i un cap de setmana encara més desfasat? Escurar la nevera! Doncs és el que fan al Santa els diumenges al vespre: un menú "no tinc res a la nevera" per 20 euros. Però no només això, ja que obren set dies a la setmana amb menú al migdia i carta o menú degustació a la nit. En un nou local situat en una estranya cantonada, fruit de la confluència de diversos carrers a tocar del parc de la Ciutadella, el Santa és una prova que el disseny no està renyit amb la funcionalitat i la comoditat.

L'assequible menú de migdia, 16 euros, confirma que per un preu raonable es pot tenir una oferta de qualitat i amb empremta personal. Comencem amb uns entrants en un sol servei amb una bona crema de carbassa i comi, que ens transporta al Marroc per uns instants, i un empedrat de lleties. També hi destaquen un salmó al punt de cocció amb

verduretes i salsa d'anet, el pollastre confitat amb patates panadera, guasaca (una pasta similar al guacamole) i tomàquet provençal, i un aromàtic bol de fruites de gelatina d'espècies, gingebre i sàlvia. Però per avaluar-lo correctament, cal anar-hi al vespre o durant el cap de setmana, per tastar algunes de les temptacions de la carta, com ara un arròs amb sípia, carxofes i rovellons i un garrinet cruixent amb moniato, xucrut i mostassa. Tenint en compte tot això i que el Santa és el segon projecte de Paco Guzmán del restaurant Santa Maria, hi trobareu un ambient modern, cosmopolita i informal. Poseu-lo a la vostra llista! -Martí Casamajó

Santa

(2 persones)

2 Menús de migdia	32,00
1 Aigua	2,40
1 Cafè	1,20
1 Tallat	1,40
TOTAL (amb IVA)	37,10

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

Au Port de la Lune

★★★★★

Pl. de Sant Galdric, s/n.
T. 93 270 38 19. Preu aproximat: 35 €

És un lloc francès i alhora cosmopolita. És el més francès i potser el més cosmopolita en aquest pulmó gastronòmic, la Boqueria. Va tenir el seu origen en aquesta plaça de les pagueses, a la desapareguda Caixa del Gourmet. L'únic lloc que ofereix productes francesos de qualitat i preu assequible, Au Port de la Lune deu el seu nom a un mític local de Bordeus, d'on procedeix el seu mentor, Guy Monrepós, un cercador i proveïdor incansable de bons formatges, ostres

fresques, els millors pans i les exquisides rillettes. Però des de fa temps, al migdia es converteix en punt imprescindible de trobades per a bons i nostàlgics paladars que busquen la -gairebé inexistència a Barcelona- cuina de bistro: arengada amb ceba, porros en vinagreta, amanides ben amanides o carns fetes a l'instant, sucoses i acompanyades per un puré protagonista. Tot en un ambient agradable, distès i reforçat amb un servei desenfadat i eficient. Al seu destacat celler imperen els bordelesos. De dimecres a dissabte s'allarga de nit. Bona música de fons, entre parades de verdures i fruita fresca. -M.A.

Pastís d'escòrpora

★★★★★

La Despensa de Laforja

Laforja, 80. T. 93 209 91 90.
Preu aprox. 18 €

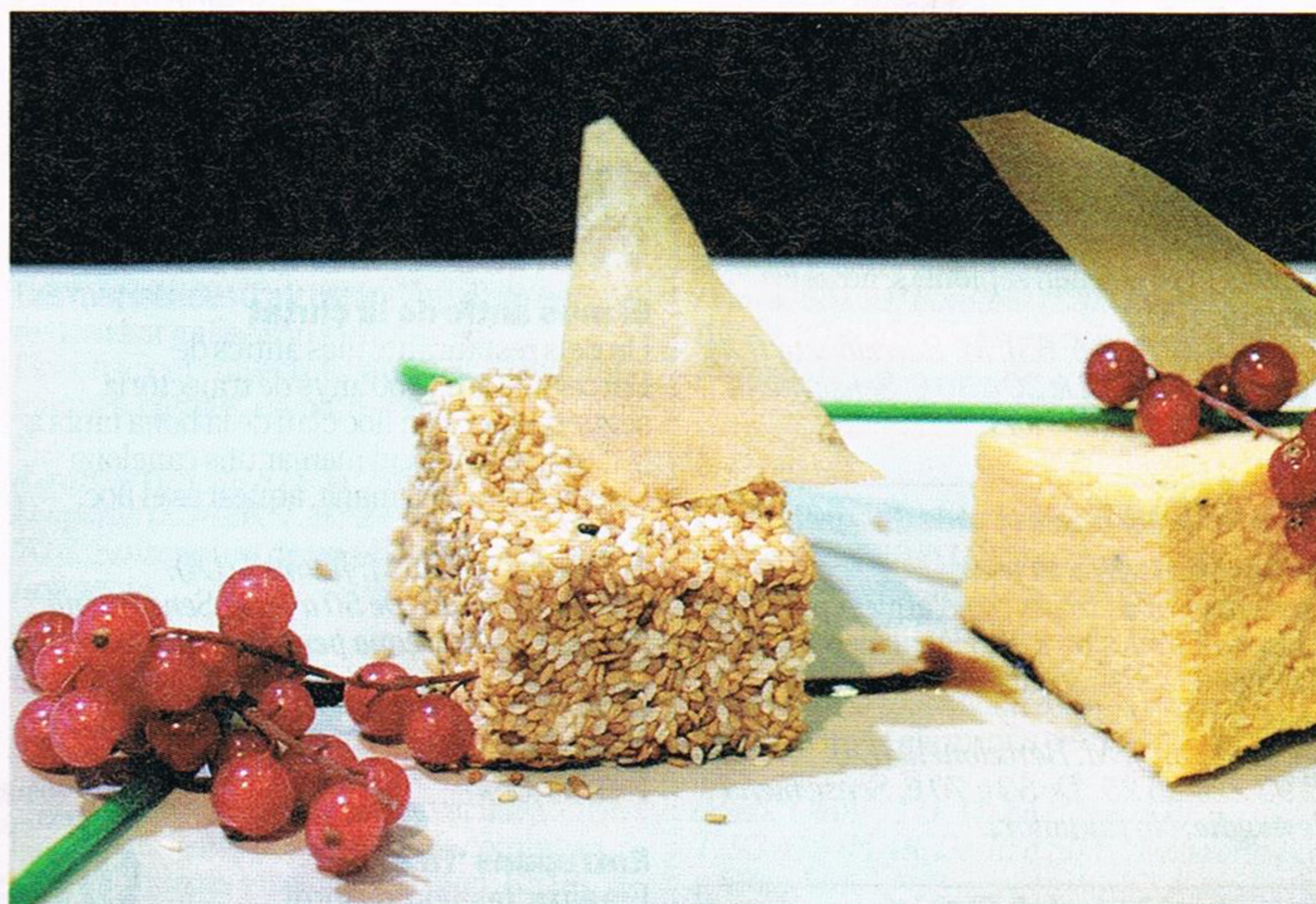
Avui ens aturem en un plat de peix clàssic. El pastís d'escòrpora, plat creat a finals dels setanta per Juan Mari Arzak, va ser el punt d'inflexió de la cuina espanyola, quan des d'allí va arrencar una renovació que avui és motiu d'orgull de molts cuiners. I encara que sembli un plat aparentment senzill, és molt difícil d'assolir amb èxit. Aquest èxit el va aconseguir a Barcelona Júlia Robles, cuinera de La Despensa de Laforja, local que va engegar amb el seu germà Pedro fa gairebé deu anys.

És un plat que il·lumina en moltes ocasions el seu menú diari de 14 euros, i està present en els aparadors de la

xarcuteria que allotja una petita casa de menjars de només set taules. Així doncs, ens el podem emportar a casa. Només als migdies, de dilluns a dissabte, La Despensa ofereix en els seus menús plats d'exquisida confecció, com una cassoleta -suquet de rap i llagostins- o un nou concepte de caneló, en el qual el rosbif fa d'embolcall i ve farcit amb patates de pobre i banyat amb una salsa de fruites vermelles.

La Despensa té, a més, una carta amb entrants i segons, divertida i diferent, en la qual també hi ha el pastís creat pel xef basc. Postres originals i variades i una carta de vins d'intel·ligent confecció se sumen a l'original panorama que ofereix aquest petit miracle gastronòmic, veï de la Clínica Barraquer.

-Marcelo Aparicio



Arzak n'estaria orgullós d'aquesta versió.

Un punt dolç

'Ganache'

Godiva

Balmes, 147. T. 93 415 87 79.
Preu: 75 € el quilo.

No sempre cal evitar les franquícies, sobretot si parlem d'un punt de venda oficial de la xocolata belga Godiva, que segons els entesos és la millor del món. Joan Llovet, encarregat de l'establiment de Barcelona, s'enorgulleix "de ser present a tots els aeroports del món". Encara que sigui un producte manufacturat de manera industrial, asseguren que la matèria prima és només cacau, sense greixos vegetals. Llovet admet que aquesta mena de bomboneries no són les botigues més barates per comprar xocolata, però cal rendir-se davant especialitats seves com el ganache: un bombó amb una capa de xocolata forta



per fora, i una suau crema de la mateixa xocolata per dins, que pot estar elaborada al 72 o al 82% de cacau. En definitiva, un deliri dolç que ens pot fer perdre el cap i la gana per dinar si en mengem massa. L'altre punt fort són les trufes aromatitzades amb xampany i conyac o amb whisky, "de les poques que porten whisky de veritat", o un excel·lent bombó de xocolata farcit amb massapà. -R.M.