

Restaurante Igueldo, una apuesta firme por la materia prima

2-9-2007 02:53:33



MARÍA GÜELL

BARCELONA. Dos lustros soñando con un restaurante que por fin se ha hecho realidad.

El tándem compuesto por Gonzalo Galbete y Ana López de Lamadrid ha buscado con mucha paciencia un local en el corazón de L'Eixample (Calle Rosellón, 186. Tel: 93-4522555) y lo ha decorado con un toque fashion que combina a la perfección con unos azulejos modernistas, propios de este barrio, que dan la bienvenida al público. La primera sensación es de amplitud y de alegría al divisar una generosa barra de pinchos al más puro estilo donostiarra. Y precisamente de San Sebastián vienen varias de las pautas de este restaurante.

YOLANDA CARDO Gonzalo Galbete y Ana López de Lamadrid

El nombre, Igueldo, nos transporta al monte que luce sobre la ciudad de La Concha, y nos da una idea de que los productos que podemos comer tiene conexión con esta zona famosa por arte culinario. Ana López de Lamadrid nos comenta que han estado dos meses viajando por el norte para buscar los mejores proveedores. Por ejemplo, el pescado lo encargan en una fonda de Vigo, la carne llega desde Oyarzun y las frutas y las verduras de Pamplona. Con esta selección tan pensada no es extraño descubrir que su máxima a la hora de abrir las puertas de este comedor fue dar prioridad a la materia prima.

Entre los primeros, el plato que gusta más es el de espárragos frescos confitados con huevo poché y foie, y entre los segundos el cordero cocido -durante doce horas- a baja temperatura es otra de las joyas de la carta. Para los que trabajan cerca tienen la oportunidad de comer a diario un menú de 16€ con cuatro primeros y cuatro segundos.