

RESTAURANTS

R

IGUELDO

CUINA BASCA AMB ELS MILLORS PRODUCTES DEL NORD

Fa ben poc que han obert i ja és convenient reservar per aconseguir taula. Això no sol passar als restaurants joves en un espai amb tanta concurrència com aquesta part de l'Eixample. És evident que els propietaris tenen bons amics, però també que han sabut muntar una oferta de restauració gratificant per al qui la tasta.

UN FÓRMULA SENZILLA I EFICAÇ

La fórmula es basa en una cuina basca posada al dia. Cuina directa, fresca, comprensible i saborosa que parteix d'un producte de qualitat comprat als millors productors del nord.

ALGUNS SUGGERIMENTS

Gonzalo Galbete, amb l'experiència d'haver treballat a les millors cases de Pamplona, Donostia i Barcelona, s'encarrega amb destresa dels fogons per guisar plats com un excel·lent ou escalfat amb *foie* sobre llesques cruixents d'espàrrecs blancs de Navarra, o els raviolis farcits de *txangurro* (és a dir, carn de cranca guisada amb sofregit) i ceps. Després, uns calamarsets

farcits de ceba sofregida amb botifarra negra i cigrons tornen a compondre una combinació que, a condició que la matèria primera sigui de qualitat i el cuiner ho tingui en compte, garanteix el gaudi del comensal (afegim que els cigrons estan perfectament bullits, cosa desgraciadament gens habitual).

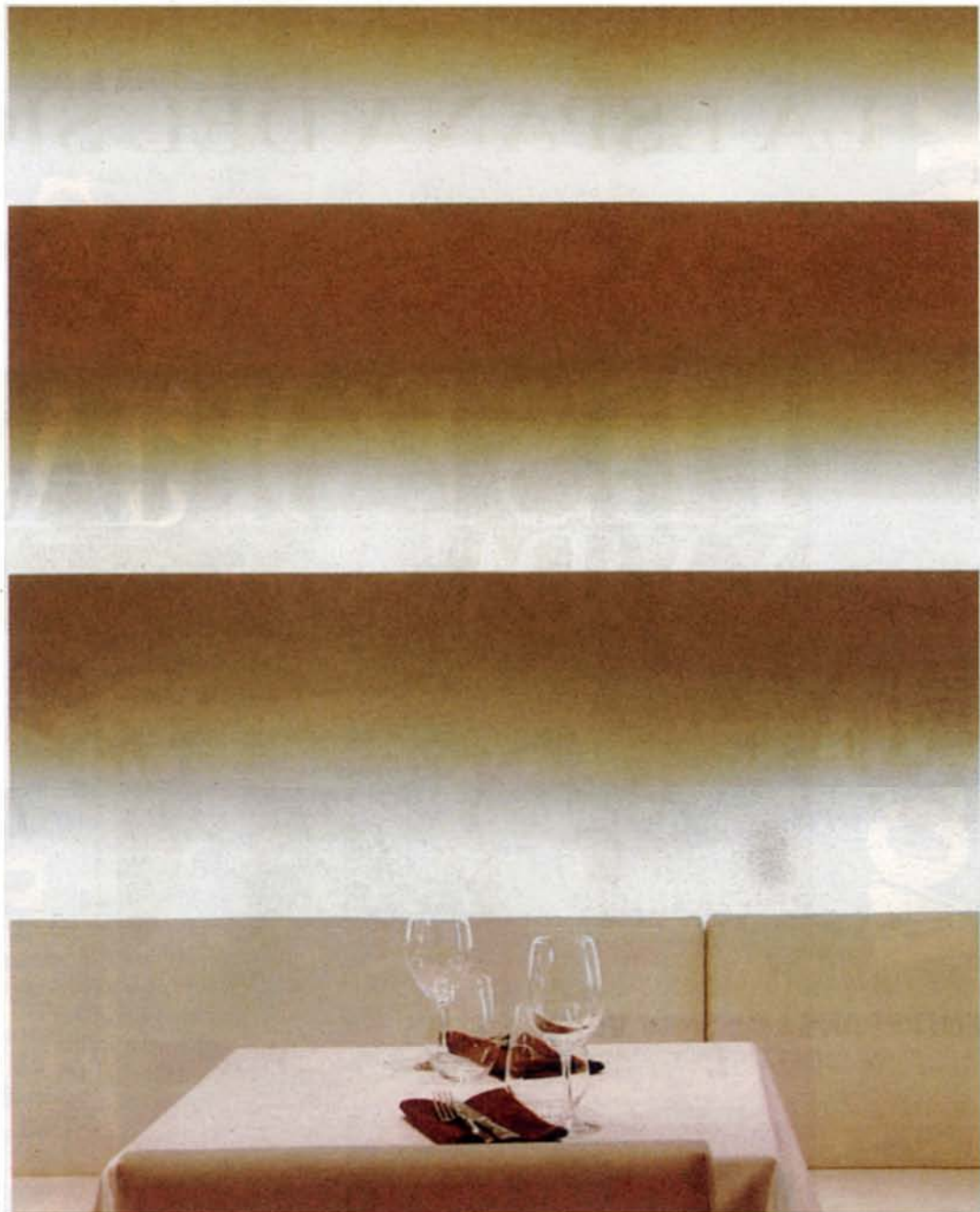
QÜESTIÓ DE CARNS

Quant a les carns, a part de mitjanes a la graella i bons colomins de Navaz, l'espatlleta de xai, tendra i sucosa, s'acompanya d'un puré de patata cremós i brillant. També ofereixen el *chuletón* -magnífica costella de vedella- a la graella amb pebrots del piquillo i amanida.

BARRA DE PINTXOS I CELLER

Ana Lopez de Lamadrid, amb una impressionant formació en tots els aspectes de la restauració, s'ocupa d'un menjador situat després de la barra de pintxos, de color clar, modern i funcional. L'Ana també gestiona, amb saviesa i enteniment, el ben assortit celler, que clou el local.

TONI MASSANÉS



QUÈ FEM DESPRÉS

Si voleu pair el sopar amb un bon còctel teniu a quatre passes el **Dry Martini** (Aribau, 162). I si preferiu una copa en un espai reduït, tranquil i amb poca llum, podeu acostar-vos al bar del **Racó d'en Baltà** (Aribau, 125).

IGUELDO

Adreça: Rosselló, 186 (Eixample) Barcelona. ☎ 93 452 25 55. ☺ De 13.30 a 15.30 h i de 20.30 a 23.30h. Barra de pintxos: De 12.30 a 16 h i de 20 h a 24 h. € 35 euros, vi a part. Menú migdia: 16 euros (més IVA). 📍 Diagonal (L5) i (FCG) Provença (L6 i L7). Més inf.: www.restaurantigueldo.com