

LOCAL **Igueldo**

Un vasco del XXI

Platos de San Sebastián pasan por el filtro de la actualidad

● Igueldo

Dirección: **Roselló, 186**

Teléfono: **93 452 25 55**

Horario: **13.30-15.30 20.30-**

23.00 (domingos cerrado)

Precio: **40 euros**

A. D.

Barcelona

● El restaurante que cualquier vasco recomendaría. Así podemos definir el Igueldo, lugar que en apenas seis meses ha convertido en imprescindible la cita previa de mínimo una semana para poder comer o cenar. Y no es de extrañar. Los responsables, Ana López De Lamadrid (directora de comedor) y Gonzalo Galbete (chef) se conocieron hace 10 años tras los fogones del Arzak, el popular tres estrellas Michelin de San Sebastián. Tras separar sus caminos en el mundo de la hostelería, se reencontraron en Barcelona, en un restaurante acogedor que mezcla mobiliario de vanguardia con suelos clásicos del Eixample. Hasta



La barra del Igueldo, preparada para comer. GUILLEM VALLE

85 personas pueden comer en el Igueldo, ocho de las cuales estarán en el reservado, una pequeña bodega a puertas cerradas que se encuentra al final del local. Para una cita más informal, el restaurante también cuenta con una bonita barra con taburetes altos.

Aunque comer en el Igueldo ronda los 40 euros, cada mediodía tienen un menú de 16. La carta es sencilla pero elaborada. Entrantes, carnes y pescados entre los que la casa recomienda los

espárragos blancos confitados con huevo poché y foie y el cordero asado a baja temperatura terminado a la brasa. De postre pide el canelón de piña asada relleno de torrija y riégalo todo con uno de los muchos vinos que Ana, también sumiller, recomienda. Para aquellos que crean que la comida autóctona debe cocinarse en el lugar de origen, el Igueldo tiene algo que decir, puesto que compra toda la materia prima en el País Vasco.

weekend@adn.es