



Foto: Jordi Cubells

COCINA VASCA

Nuevo restaurante de fuerte acento vasco

Más que chuletones y 'pintxos' en un ambiente de agradable decoración

Este flamante restaurante promete mucho. Por lo que está haciendo desde que abrió, una buena cocina con fuerte acento vasco, pero sobre todo por un cúmulo de factores que lo hicieron posible. Sus propietarios, Ana López y Gonzalo Calvete, sumiller y chef respectivamente en el pasado de Juanmari Arzac, han puesto muy alto el listón en una zona que pedía a gritos una propuesta seria y diferente. Un menú de mediodía de calidad y precio razonables ayuda a los buenos paladares de esa parte del Eixample. La cocina propuesta y, sobre todo, la existencia de una parrilla de carne y otra de pescados, nos remite a las buenas mesas vascas, en un momento en el que en esta ciudad están desapareciendo las pocas casas que practican la cocina al fuego lento, parejo y sabroso de las brasas. Pero también hay ingenio, buen gusto y sabrosos platos en la carta, como una ensalada de carabineros marinados

en su propio mojo o un bacalao a la brasa con piperrada. También es muy recomendable el magret a la brasa nada menos que acompañado de salsifíes, género particularmente sabroso que muy pocos chefs se animan a utilizar.

Los quesos de postre están muy bien afinados (otra especie en extinción) y posee una carta de vinos que merece una atenta lectura antes de decidirse por alguna de las buenas propuestas de la bodega, sabiamente clasificadas por la experimentada Ana. Cabe destacar, por último, dos elementos claves y de agradecer: una muy buena selección de la música y una iluminación que hace aún más valiosa la excelente decoración del local.

Igueldo

Rosselló, 186. T. 93 452 25 55. Cerrado los domingos. P: 40 € aprox. Menú mediodía. 12 €.

