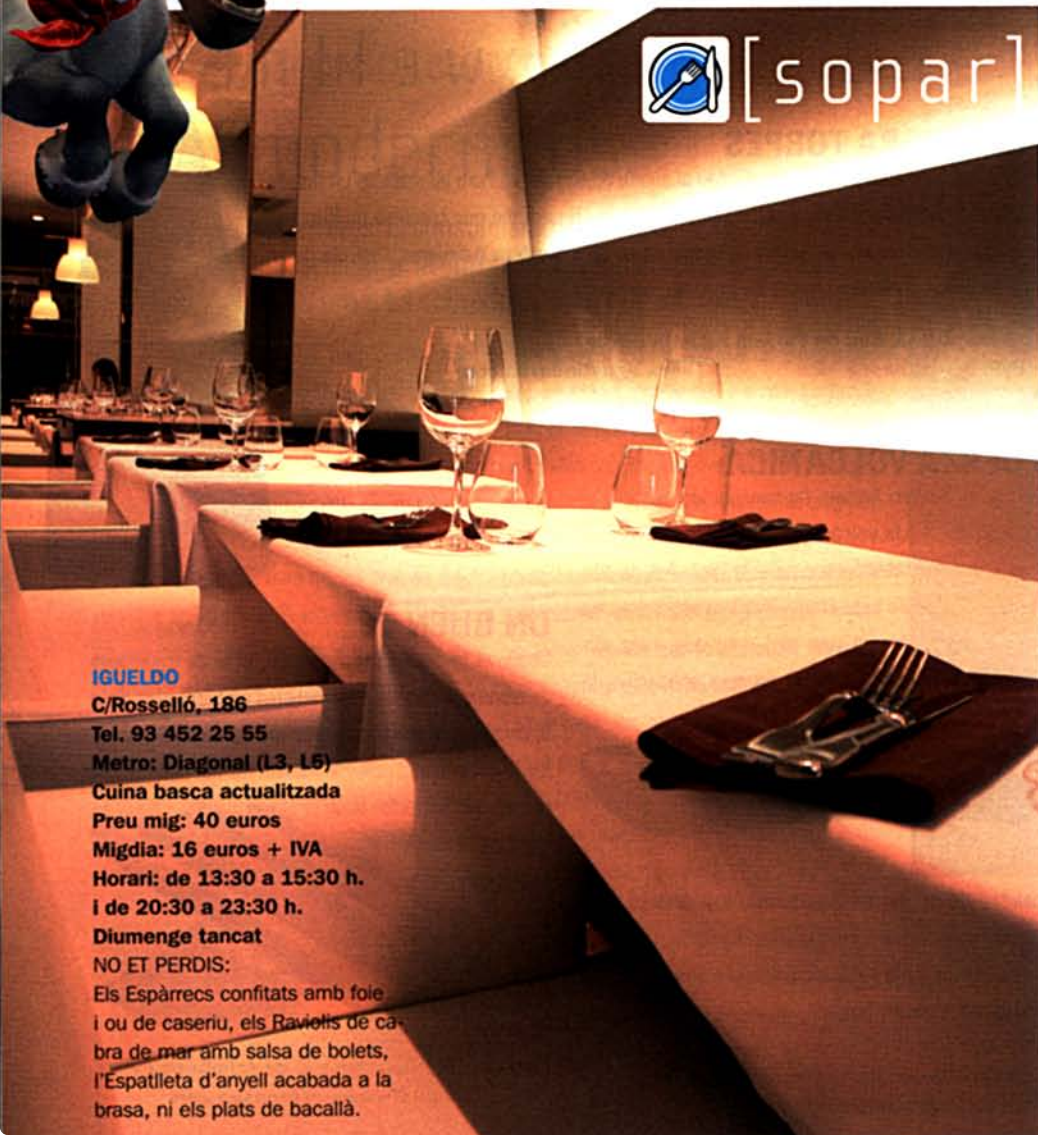




[la nit]



[sopar]



#### IGUELDO

C/Rosselló, 186

Tel. 93 452 25 55

Metro: Diagonal (L3, L5)

Cuina basca actualitzada

Preu mig: 40 euros

Migdia: 16 euros + IVA

Horari: de 13:30 a 15:30 h.

i de 20:30 a 23:30 h.

Diumenge tancat

NO ET PERDIS:

Els Espàrrecs confitats amb foie i ou de caseriu, els Raviolis de cabra de mar amb salsa de bolets, l'Espatilleta d'anyell acabada a la brasa, ni els plats de bacallà.

## IGUELDO

# Un basc d'etiqueta

Lluny del soroll i l'habitual tradicionalisme que caracteritza a les tavernes basques, el restaurant Igueldo ha aconseguit, amb aire fresc i un toc d'elegància, potenciar encara més les grans possibilitats d'una cuina ben considerada

texto **Daniel Gomis** · fotos **Anna Carlota**

Disseny modern, elegant, minimalista. Espai diàfan i lluminós. Atmosfera assossegada i molt respectuosa amb l'experiència gastronòmica que l'envolta. No hi ha dubte, l'Igueldo és un basc però no ho sembla. Aquest és un d'aquests projectes ben estudiats i molt personals, que no són fruit de l'ambició purament material o simplement per provar. Així ho avalen Gonzalo Galbete i Ana López de Lama-drid, dos socis amb ofici que saben

molt bé a què juguen i ho demostren amb una aposta de pes i ferma. Ambdós es van conèixer fent pràctiques de cuina al temple d'Arzak, més endavant van tornar a coincidir al Rodero de Pamplona —un altre restaurant amb estrella— i després d'un espai de temps treballant per separat, han unit fa poc de nou el seu destí amb un clar propòsit: oferir una cuina a la graella més fresca i actual, i reivindicar de passada la importància que els bascos tradici-

onals no atorguen ni a la decoració ni a la carta de vins.

#### Producte de qualitat

El cor de l'Igueldo és bombejat per una concisa i consistent carta dividida en entrants, carns i peixos. Plats amb genuïns i alhora evolucionats sabors del nord, elaborats amb matèria primera d'alta qualitat i ben acompanyats per una cridanera carta de vins en constant creixement.

#### EL DETALL!

Amb una avantsala d'aperitius (*montaditos*) encara per explorar, el jove cor de l'Igueldo és bombejat amb plats genuïns i alhora amb evolucionats sabors del nord

