

R

RESTAURANTS

★ VAL MÉS QUE ET FACIS UN ENTREPÀ A CASA
 ★★ NI FU NI FA, CORRECTE
 ★★★ POSA'LA LA TEVA LLISTA D'HABITUALS
 ★★★★ GRAN DESCOBRIMENT
 ★★★★★ ALIMENT PER AL COS I L'ESPERIT



VIA VENETO

LUXE IMPRESCINDIBLE

Als anys vuitanta, Josep Monje posava un coixí als peus de les senyores que dinaven al seu restaurant, no fos cas que trobessin massa dur el terra Avui en dia, afortunadament, aquesta pràctica ja és història. Però la sumptuositat, el luxe, les atencions dels cambrers i la grandiositat de la cuina encara hi són ben vius. Josep i Pere Monje, pare i fill, s'han encarregat que el seu restaurant no perdi llustre. Via Veneto va obrir l'any 1967 sota la direcció d'Oriol Regàs. L'empresari es va treure de sota el bombí un local art déco, afançat i excessiu, en oposició al

racional Reno. A les seves taules hi han dinat personatges tan cèlebres i diversos com Nixon, Pelé o García-Márquez. I, des del principi, entre les seves parets s'hi ha forjat el teixit empresarial i de l'alta burgesia de la ciutat. Però quedar-se en la superfície de les aparences no seria just, i tampoc és la meua missió: aquest és un restaurant immens, fastuós, elegant. Ara que estem àvids de viure experiències gastronòmiques insòlites, el Via Veneto és més vigent que mai. Foodies: el vostre destí vintage és al carrer Ganduxer des de fa mig segle! El dinar comença amb un còctel;

bé... dos. Els prepara el senyor Ramos, un cambrer sòlid com el tronc d'un roure. Campari, ginebra i alguna cosa més, sacsejats i refredats a la coctelera. Un aperitiu perfecte, amenitzat per la conversació dels Monje i la resta del personal, que et tractaran com si fossis un client de tota la vida.

EXPERIÈNCIA GASTRONÒMICA

Un cop a taula, em sorprèn un assortiment d'aperitius de presentació i conceptualització molt més contemporània del que m'esperava: deliciosos el garrí cruixent i la torradeta de salmó amb kikos. El primer entrant, anomenat Bosc, és un assortiment de bolets confitats: camagroc, rovellons, trompetes de la mort i ceps. Perfecte punt de cocció i vellut per a la gola; el plat

marida amb una copa de Les Brugueres, un garnatxa blanc del Priorat mineral i rodó. Segueix un dim sum de gambes i llagostins amb caldo dashi. Potser a la pasta li falta una mica de cocció, però el conjunt és gloriós; el dashi, contundent, lliga i aixeca el plat. En aquest cas, el vi és un Artazuri, un garnatxa de Navarra fàcil i alegre. Continuem amb un plat de lla-minadura amb què resulta molt difícil estar en desacord: tagliolini amb ou a baixa temperatura, salsa de fetge gras i tòfona blanca. Tan rodó que la tòfona no hi fa falta; gens arriscat, però impossible no deixar-hi el pa. El peix treu el cap. Arriba un morro de bacallà al pil-pil de cítrics amb cargols de mar. El sabor massa accentuat del pil-pil no desmereix un morro cuit a la

mil·lèsima de segon, perfecte, ni les virtuts dels cargols. L'últim dels salats és una mena de Rosebud personal. L'ànec a la presse, original de La Tour d'Argent. Un ànec rostit, espedit a la sala, la carcassa del qual s'introdueix dins una premsa per extreure'n tota l'essència i convertir-la en una salsa potent, no apta per a dèbils, que conté tot el sabor dels ossos i les vísceres de l'animal. Magnífic, el plat ve acompanyat d'un vi no menys ressenyable: un Château Pichon Longueville Baron del 2005, una insinuació de la potència del celler, amb ampolles de Montachet i Romanée Conti. Delicioses les dues postres: bunyols de xocolata amb vel de llet i gelat tai i sorbet d'alfabrega i chiboust de mandarina, que prenc amb un notable vi dolç d'Orto, també garnatxa. La presència del jove Sergio Humada a la cuina (El Celler de Can Roca, Mugaritz, Arzak...) hi ha aportat una necessària actualització, respectuosa amb un estil luxós i imprescindible. ¿I és imprescindible, el luxe? No, encara menys en els temps que corren. Però, alhora, tota gran ciutat hauria de tenir un grapat de restaurants com aquest. J. LUQUE

VIA VENETO ★★★

Ganduxer, 10. BCN. ☎ Muntaner (FGC). ☎ 93 200 72 44. ☉ De dilluns a divendres, de 13 a 15.30h i de 19.30 a 23.30h; dissabte, de 13.30 a 15.30h. € Preu del menú degustació: 85 euros. ♿ Adaptat. www.viaveneto.es.

MOSTRA DE PESSEBRES VIVENTS DE CATALUNYA

Poble Espanyol
Barcelona

21 de desembre: LINYOLA
22 de desembre: PRATS DE REI
28 de desembre: JESÚS (TORTOSA)
4 de gener: SANT FELIU DEL RACÓ
 Horari: De 12h a 14h i de 16h a 18h



www.poble-espanyol.com

Viu l'esperit nadalenc dels pessebres vivents i visita el Poble Espanyol per només 3€