

gastronomia

El racó del guret

Cuina per aprendre història. És l'oferta de Pere Sans a *Cuina. Apropament a la cultura del vi i la cuina de la mediterrània* (Comanegra), amb pròleg de Fermí Puig. En aquestes pàgines Sans repassa la història gastronòmica mediterrània –fent un incís especial en la de Catalunya i França– centrada, sobretot, en el vi. Fent camí amb l'enòleg descobrirem receptes, com ara la fondue de vi i carn o les sardines amb pàmpols, però també costums i anècdotes relacionats amb el camp i el món de la verema.



EIXAMPLE ESQUERRE (BARCELONA)

La muntanya i el mar de Galícia

La Solera Gallega, casament de tradició gallega i catalana. **Text: Eva Auqué**

El marisc, les closques i els peixos són l'alegria i el reclam d'aquest restaurant de l'Eixample. I és que aquí mai no hi falten els percebes, les ostres ni les cloïsses gallegues. Uns ingredients de primera fila que evidencien que qui s'asseu a les taules del Solera Gallega hi ve de celebració o per mimar-se amb un caprici gastronòmic. Manuel Fernández, *ánima mater* del restaurant, va arribar a Barcelona fa més de vint anys per servir-hi la cuina de la seva Galícia natal. Des de llavors al seu local s'hi preparen plats amb grapa, com ara turbot amb salsa de percebes, ostres fresques o lluç a la gallega. Però no és tot mar, a la marisqueria del carrer de París. Aquí també hi ha molta carn, gairebé tota criada en prats gallescs. I el plat protagonista –no

en podria ser cap altre– és la costella de vedella gallega. Malgrat el pes de l'origen gastronòmic de la marisqueria, en Manuel Fernández mai no ha volgut tancar la cuina als sabors de la terra a la qual es va voler casar. Compromès, i havent-li jurat fidelitat eterna, Fernández ha anat creant una carta de mar i muntanya gallega acompanyada de plats mediterranis i molta tradició catalana, vestida de bacallà a la llauna, escudella amb carn d'olla o tripa amb cigrons. Sense oblidar la caldereta de Menorca, que a Barcelona costa de trobar.

Tastets de festa

Per a les festes que vénen, la cuina d'aquest restaurant té més solera que mai –si és possible. Ara, doncs, hi podeu trobar, ostres i percebes a part, angules del Miño, perdiu, que

fan estofada, o daina guisada. Tots aquests plats formen part de la carta, que es mantindrà totes les festes (menjar a la carta surt per entre 50 i 60 euros). També hi ha l'opció de triar el menú degustació, amb un pica-pica i marisc (50 euros). Si esteu pensant a donar la benvinguda a l'any nou amb una selecció de plats de peix i marisc, aquí trobareu un menú de festa per uns 95 euros.

On anem

Adreça
París, 176. Barcelona
93 322 91 40. www.soleragallega.com
Horaris
De 13 a 16 h i de 20 a 24 h. Diumenge nit i dilluns, tancat
Tipus de cuina
Mediterrània i gallega
Dades d'interès Zona de fumadors.

Vins & Licors

MASIA CARRERAS 2007 de Celler Martí Fabra

- DO Empordà. Blanc fet amb carinyena i garnatxa blanques i rosades i picapoll.
- Groc brillant.
- Complexos matisos d'aromes d'herbes, préssec i un singular fons mineral.
- En boca és fresc i amb una textura untosa. Postgust llarg i amb notes de mel i cítrics.

MICROCOSMOS de Pere Llopart Vilarós

- Cava rosat Brut Nature.
- Color rosa grosella, amb subtils tons de teula, molt brillant. Bombolla fina i persistent.
- Aromes molt complexos en nas, amb tocs de fruites vermelles del bosc i matisos torrats.
- En boca es troba harmoniós, ampli, gustós i elegant, amb el carbònic perfectament integrat. Postgust llarg i cremós.



Servei Oficial Repsol Butà

Ningú no coneix tan bé la teva instal·lació de gas com nosaltres. Al Servei Oficial Repsol Butà treballem per la tranquil·litat de la teva llar, oferint-te les millors opcions per realitzar la revisió reglamentària de la teva instal·lació, i et garantim una atenció de qualitat amb els millors professionals. I tot això amb la confiança que només Repsol pot oferir.

Per a la teva tranquil·litat, som aquí.

Contracta la teva revisió al **901 100 100** i informa-te'n a repsol.com