

Gilda

★★★★★

Ample, 34

T. 93 310 34 92. Preu aprox. 30 €

Heus aquí un bon descobriment. Una cuina ben feta, millor pensada, equilibrada entre la qualitat de l'oferta i el preu que en resulta. Al davant dels fogons es troba Leone, una xef brasilera establerta des de fa anys a Barcelona, i el seu inspirador, Michel de Bievre, entusiasta belga especialista en gelats. El segon de la cuina és un italià que amassa la pasta cada dia per oferir-la en un menú de 9,30€ variat i gustós. Tot això en un local exquisit i sobri dissenyat pels propietaris. Un fet que s'agraeix, ara que gairebé tots els restaurants nous semblen dissenyats per un únic estudi arquitectònic. Una càlida tonalitat morada, amb cadires o tamborets còmodes, acull racons agradables per a parelles, que es poden convertir en un laberint on cap taula molesta l'altra durant reunions d'amics: una sàvia distribució que, gràcies a la bona cuina, una carta de vins amb bones ofertes i la bona música, és l'escenari de bons moments.

Una de les especialitats belgues aquí són els musclos, que Leone serveix al vapor, en plats petits. Després d'aquests molluscos, amb una salsa natural exquisida, vam seguir amb unes gambes cruixents d'espinaç, gelat de curri i pebre negre acabat de moldre i un original vol-au-vent farcit d'ou escalfat i xistorra trossejada. Gilda by Belgious ja es reconegut també per la seva gran varietat de còctels i per ser l'únic restaurant al Gòtic on es poden

trobar diferents cerveses belgues, ideals per combinar amb plats típics de la cuina mediterrània, barrejats amb elements de la cuina belga i brasilera, utilitzant només productes de primera qualitat.

Un altre dels comensals va gaudir d'una sopa calenta de pesols amb crema fresca de gambes, seguida d'unes croquetes artesanes de gambetes del mar del Nord i julivert francès i les curioses endivies embolicades amb pernil dolç, cobertes de salsa beixamel i gratinades amb formatge emmental i patates.

Des de la seva cuina, Leone recomana també les braves Gilda (patates daurades amb allíoli i salsa picant artesana de tomaquet sec, canyella i cafè) o el tatakí de tonyina amb verdures de temporada i salsa teriyaki. Les postres són un autèntic encert, sobretot pel que fa a la mousse de xocolata. El servei és millorable. També és un bon descobriment assaborir algun d'aquests platets o tapes en l'ambient acollidor del bar, a l'entrada de l'encantador local. *-Marcelo Aparicio*

EL COMPTE

Gilda by Belgious	
(1 persona)	
1 Tapa de musclos	7,75
1 Gambes	7,75
1 Vol-au-vent	8,75
1 Mousse de xocolata	4,50
1 Copa de vi Calcan	2,50
1 Cervesa Leffe	3,10
TOTAL (amb IVA)	34,35 €

'Time Out Barcelona' visita anònimament els restaurants i paga el compte.



Un equilibri espontani entre el que és belga, mediterrani i brasiler.

EL PLAT



Hamburguesa quilòmetre zero

★★★★★

El Filete Ruso

Enric Granados, 95

T. 93 217 13 10

Preu del plat: 12,50 €

Som en una època de molt fred i d'hamburgueses. L'enorme quantitat de variants sobre aquest plat s'està convertint en el millor antídoto per a l'hamburguesa dolenta, enorme i despietada. Una de les darreres, hivernal, és la que ofereix El Filete Ruso, preparada amb xai ecològic, calçots, salsa romesco i espinacs. El Filete Ruso

és el primer de la seva mena a aconseguir el segell Quilòmetre Zero, amb què es reconeix cuiners i restaurants que empen producte de qualitat i de proximitat.

Aquesta gustosa peça, original i potent, confirma l'aposta d'aquest establiment per la tradició alimentària de cada territori. El Filete Ruso segueix homenajant l'hamburguesa gourmet, tal com era el seu objectiu declarat en els inicis. Una altra de les qualitats de la casa és el bistec tàrtar, preparat amb ous de Calaf i tàperes de Vallobar, un dels baluards de l'Slow Food. *-M.A.*

'Lemon pie'

Just a la vorera de davant del seminari de Barcelona hi podem trobar la gelateria Delacrem, subministradora de plaers senzills i terrenals, que no dubtem que més d'un cop per setmana alleugereixen la mortificació de la carn dels alegres altar boys. Ja amb una ferma reputació de gelateria artesanal, amb demanada tot l'any, el piemontès Massimo Pignata s'enorgulleix de la seva especialitat a l'hora de berenar: el *lemon pie*, dit així perquè és una fidel reproducció del pastís de llimona anglès. Ell manté que ningú a Barcelona l'havia fornejat abans, i sobretot que ningú el fa tan bo. El secret és el *lemon curd*: un farciment de crema de llimona amb un xic de mantega, coronat per una merenga deliciosa. L'equilibri entre dolç i àcid és la clau del



petit gran èxit d'aquest dolç. També podreu acompanyar el vostre cafè amb llet o te -en tenen fins a quinze menes- amb pa de pessic de musli, brownies o pastissos de xocolata i ametlla. Una cantonada exquisida. *-R. Martin*

DELACREM

Enric Granados, 15-17

T. 93 124 66 51. Preu: 3,30 €