

No només bona cuina

AL BELL MIG DEL RAVAL, EL CÀLID RESTAURANT CERA 23, UN TEMPLE GASTRONÒMIC

ÒSCAR GÓMEZ

El carrer de la Cera és mes aviat grisot. Un carrer magre. El porxo del Cera 23 és un esclat de verdor i clo-rofil·la amb magnetisme visual que s'albira des de lluny. **Una invitació alegre i vegetal a menjar i gaudir de la vida.** Amb plats en què es combinen propostes tradicionals (sempre amb una important presència gallega) amb una pinzellada creativa i brillant. Amb poques o cap llicència tècnica innecessària. Què és, si no, aquest **lacón amb grelos** convertit en una meravella de carn lacònica sobre una carbonara de grelos? Aquesta verdura de temporalitat radical i sabor astringent es combina amb rovell d'ou i una salutació de cansalada per resultar en crema vellutada amb entrebanques d'anacard. Al fons del plat trobem patata cuita, perquè, si no porta patata, no és lacón amb grelos. La carn es confita hores i hores fins que queda suau, rosada i tendra. Sensacional. Abans havien passejat per la taula unes llesques de **cecina de bou de Lleó** amanides amb escates de foie i pinyons. Si no fos del tot impossible, diria que amb aquest plat va néixer la definició del sabor umami japonès.

Cuina lleonesa versionada

El cuiner **Carlos Guerreiro** és de Lleó –allà la cecina és religió, ens explica– i el seu pas per cuines com les d'El Ermitaño (Benavente) i l'aprenentatge amb la família Lera (Castroverde de Campos) el porten a prioritzar el producte principal i a buscar sabors intensos. D'aquest cuiner, aquesta cecina.

La sala del Cera23, que van posar en marxa Carlos García, Guillermo Dosil i Rubén Bermúdez (joventut gallega instal·lada a Barcelona), és acolorida i –en el millor sentit– tavernària. Ambient



Una sala acollidora amb taules de fusta on poder tastar l'espectacular arròs negre volcà.



càlid i desenfadat que encaixa com un guant amb la cuina policroma que es fa pràcticament a la mateixa sala: ni parets ni vidres separen els cuiners dels comensals. Bona extracció i una coordinació excel·lent basada en el xiuxiueig i la mirada.

Preu més que mesurat, donada la qualitat del producte i el resultat al paladar: per **menys de 30 euros** surts meravellosament sopat.

Plats estrella

Continuem a taula: **tonyina marinada en cítrics** acom-

panyada amb ajoblanco de mango (una mica massa dolç, per al nostre gust particular) i amb algues (aquestes sí, fantàstiques, llescades fines, com fideuets crocants) i l'**imprescindible arròs negre volcà**. Marca de vegetals i salsa americana (feta amb caps de crustacis) i cocció en fumet tintat de calamar. L'arròs DO Calasparra s'acaba amb mantega, estil risotto. Servit acompanyat amb *lava* d'allioli de safrà i divertidament decorat amb làmines de katsuobushi (bonítol assecat) que ballen convectivament al ritme de la calor del plat. Boom! al paladar. Postres molt golafres, amb la **torrada de Santa Teresa** com a protagonista principal i una interessant pinya rostida amb rom i gelat de coco (una pinya colada per mastegar). I un bon cafè per reblar-ho!

CERA23

CERA, 23. RAVAL. BARCELONA. TEL: 932 210 050. HORARI: DT. I DC., DE 19 A 23H; DE DJ. A DL., DE 13 A 16H I DE 19 A 23H. PREU MITJÀ: 30€. ● Cera23.com

+ propostes



Belvedere presenta l'edició 'Bespoke'.

UN MISSATGE A L'AMPOLLA

Belvedere presenta l'espectacular ampolla 'Bespoke' i us ofereix un brindis únic. Podreu personalitzar una ampolla magnum, d'edició limitada, amb infinitat de missatges, una declaració d'amor, l'etiqueta de la festa que vulgueu celebrar, el 'Visca els nuvis!', una data important o una felicitació d'aniversari o una altra celebració assenyalada per la qual es vulgui brindar. El disseny inclou uns llums situats a la part inferior, que provocaran un efecte enlluernador i ressaltaran el missatge. ES FAN PER ENCÀRREC I TENEN UN PREU DE 125€. TEL.: 934 960 730 ● Belvederevodka.com



La creació és exquisida...

POSTRES A LA MODA

El restaurant Línia d'Almanac Barcelona proposa unes postres exclusives sumant-se a la tendència del Pantone 16-1546 Living Coral, el color de l'any 2019, que podríem situar entre el rosa i el taronja. Lucila Canero, cap de pastisseria del restaurant, per a aquesta ocasió ha creat un sorbet de gerd, bescuit de tomàquet, cremós de mango i maduixa amb reducció de vinagre de Mòdena que no deixarà indiferent cap paladar que ho tasti. RESTAURANT LÍNIA. GRAN VIA, 619. BARCELONA. TEL.: 930 187 451. ✓ 15% DE DESCOMPTE ● Liniabarcelona.com