

Retorn a la cuina de l'àvia

EL RESTAURANT DOS CUCARAS DE SANT CUGAT APOSTA PER LA CUINA TRADICIONAL DE TEMPORADA



Marcos Pujadas ha creat una carta mediterrània basada en el producte de mercat. A sota, l'amanida russa. FOTOS: TONI PORENS

ANNA TORRENTS

Segur que en més d'una ocasió heu dit **aquesta frase** en un restaurant: "Porteu-nos només unes postres, però dues culleres, sisplau, que ho compartirem". Doncs aquest és precisament el raonament rere el nom del **Dos Cucharas**, un establiment acollidor ubicat al centre de Sant Cugat que ofereix una carta basada en el producte i la tradició casolana de les nostres àvies, però reinventada. El local, que compta amb una **sala informal** i una altra de més **íntima**, està decorat amb edicions antigues de llibres de Stefan Zweig i Henri-François Rey, un fet que ens fa sentir que som dins una **casa particular**, compartint plaers gastronòmics amb els nostres.

Per començar l'àpat

Al comandament trobem **Marcos Pujadas**, un jove xef amb llarg recorregut i apassionat per la gastronomia que tot just fa quatre mesos va voler engegar un **projecte personal** basat en la cuina de producte. D'aquesta filosofia en són bons exemples **els entrants**

de la carta, entre els quals destaca la deliciosa **ensalada russa** amb ventresca de tonyina, que té la particularitat d'estar trufada, i la **stracciatella de búfala** amb porros escalivats, que compta amb un interessant toc fumat que li aporta l'oli de fum. La deliciosa **coca de tàrtar**

d'escamarlans, servida amb el suc dels seus caps i porros, és un altre dels plats ideals per engegar l'àpat. En els tres casos, trobem una aposta per ingredients de qualitat combinada amb **tocs atrevits**, capaçs de potenciar sabors més plans, fet que dota tot el conjunt de molta personalitat.



Segons per compartir

En aquest restaurant també trobareu un apartat d'arrossos i pastes i un altre de carns i peixos, que segueixen apostant per la idea de compartir. Aquí destaquen propostes tan especials com el **llamàntol a la brasa** amb papada ibèrica, un delicat mar i muntanya servit sobre un parmentier de patata. És en aquest moment que us recomanem demanar el **pa de massa mare** fet al forn de llenya, un gran complement per rematar el parmentier.

També cal destacar la melosa **cua de bou** cuinada a baixa temperatura durant 12 hores i lacada al Vinya Alberdi, un ull de llebre de la Rioja que aporta una intensa aroma de fruites vermelles a la carn. En rebai-xen la potència amb patata morter i api i recomanem maridar-ho amb un Pago de los Capellanes 2016.

Com a bon restaurant de **cuina de mercat** -cal dir que a Sant Cugat no en trobem gaires, amb aquesta determinació- ens avancem que els **nous plats de la carta** comptaran amb carxofes, bolets i tòfones com a grans protagonistes. La tardor ja és aquí!

El punt final

Per postres, cal tastar el **pastís de xocolata tèbia** amb avellanes, estil *brownie*, elaborat amb midó de blat de moro en comptes de farina de blat, fet que el fa més lleuger i apte per a celiacs. Si preferiu unes postres de l'àvia, la recomanació és la **torrija** amb gelat, elaborada amb un brioix que fan ells mateixos. Una manera immillorable de retornar a la taula de la infància.

DOS CUCARAS

● ● ● ● ●
MIGDIA, 27. SANT CUGAT. FGC: SANT CUGAT (S1, S2, S5, S6, S7). TEL.: 930 424 717. HORARI: DE DT. A DJ., DE 13 A 15.45H I DE 20.30 A 23.45H; DV. I DS., DE 13 A 16H I DE 20.30 A 23H; DG., DE 13 A 16H. PREU MITJÀ CARTA: 25€. MENÚ DE MIGDIA: 14,80€.

● Facebook: Restaurante Dos Cucharas

+ propostes



La família Gaig és un referent a la ciutat.

NOUS ESPAIS GASTRONÒMICS

L'espai Gaig a Casa ha tornat a reobrir les portes sota el nom de Gaig Barcelona, amb un concepte i identitat renovats i amb un nou servei de sopars. L'arros mariner de congri i galeres i l'amanida de cervells en dues textures són algunes de les noves propostes d'una carta que dona protagonisme al producte de temporada. A més, seguireu trobant grans clàssics com els macarons del Cardenal o els canelons, i podreu veure'n el procés d'elaboració gràcies a la nova **cuina oberta**. RESTAURANT GAIG BARCELONA. NAU SANTA MARIA, 5-7. DE 13 A 15.30H I DE 20 A 22.30H. ● Restaurantgaig.com



Un bon llibre per a gastrònoms.

CONÈIXER ELS GRANS XEFS

Ningú no ho qüestiona: vivim en l'època 'foodie' per excel·lència. Per això, llibres com '50 chefs que debes conocer para ser un buen foodie' ens serveixen per ampliar els coneixements i descobrir els cuiners clau de l'actualitat. És un llibre pensat tant per als amants de la gastronomia casolana com per als addictes a l'alta cuina d'autor, que recull els restaurants i cuiners essencials i remarca la importància de l'ecologia en la cuina actual. 50 CHEFS QUE DEBES CONOCER PARA SER UN BUEN FOODIE. MURNAU DEN LINDENS. ● Planetadelibros.com