

PUNT DE MIRA ENTREM A 3 RESTAURANTS

DIVENDRES obre cada setmana la porta de tres restaurants. La selecció es fa per franges de preu: restaurants econòmics, mitjans i cars. Una triple oferta per a tota mena de pressupostos, però sempre amb un denominador comú: la qualitat.

(Fins a **20€**)



RICARD CUGAT

ESPECIALITAT: Arròs basmati amb verduretets i fruita seca. **HORARI:** De 13.00 a 16.00 hores i de 20.00 a 23.00. **TELÈFON:** 93 317 61 89.

L'HORTET. Pintor Fortuny, 32

(Entre **20 i 40€**)



RAMON GABRIE

ESPECIALITAT: Ofegat de la Segarra. **HORARI:** De 13.00 a 15.30 i de 21.00 a 22.30. Del novembre a l'abril, dimarts tancat. **TELÈFON:** 973 47 30 77.

HOSTAL JAUMET. Cra. Barcelona-Andorra, s/n, Torà

(Més de **40€**)



RICARD CUGAT

ESPECIALITAT: Perdiu a l'estil Alcántara. **HORARI:** De 13 a 15.30 i de 21 a 23.30 hores. Tanca diumenge i dilluns n/l. **TELÈFON:** 93 410 30 93

CASIMIRO. Londres, 84. BARCELONA

Suculent i nutritiu hort a la taula

Odina, filla de Nicolás Capó, un dels pares del turisme a Catalunya, va obrir fa més de 15 anys un dels primers restaurants vegetarians de Barcelona. Avui dirigeix el negoci una de les seves filles, Glòria Martí, però el local segueix mantenint la seva línia gastronòmica vegetariana i un acollidor ambient.

Des de fa pocs mesos, el local presenta novetats: la primera, una decoració nova i més actual. I, la segona, la possibilitat de sopar a la carta els divendres i dissabtes a la nit, a més de continuar al migdia amb el ja tradicional menú diari de 8,75 €.

Amb l'excel·lent relació qualitat-preu de sempre es pot triar entre un suggerent i sa repertori de cinc primers, cinc segons i pizzes artesanals. Així, un pot destacar el wok de verdures, els canelons vegetals, els cuscutis, les delicioses cremes de verdures, la pasta fresca amb tomàquet i seitán i el suculent arròs basmati amb verduretets i fruita seca. I aviat s'hi incorporarà la graellada de verdures amb romesco i el milfulls d'albergínies i mozarella, dos dels seus plats més elogiats. I, per a les postres, difícil triar entre els pastissos casolans de tiramisú, xocolata i poma i el beneficiós quefir. En definitiva, propostes senzilles i saludables amb tot el gust i sense gens de carn. I, encara que fa un temps no servien begudes alcohòliques, ara L'Hortet disposa d'una breu carta de vins del país i amb diverses referències de cerveses ecològiques. **JUDITH CÀLIX**

Els guisats de l'àvia Ramona

Com feien el segle passat els venedors i carreters en el camí des de les valls andorranes fins a Barcelona, avui, esquiadors de cap de setmana, comercials d'interior i amants del turisme rural continuen fent una parada en el camí a l'Hostal Jaumet de Torà, a la Segarra. Aquest establiment més que centenari pot presumir, com si es tractés d'un museu del gust, de conservar aromes i plats típics d'aquestes terres ondulades, sembrades de cereals i de petits pobles minvants. «On si no podrà assaborir l'ofegat de la Segarra, un guisat de peu, orella i careta de porc, que ja gairebé no es preparava enlloc? I els peus de porc amb panses, patates i pinyons o la deliciosa perdiu a la vinagreta, altres dels plats guisats en cuina de carbó i cassola de fang?»

Però en aquest establiment tradicional, on treballen dues generacions de la família propietària -Ramona Closa, amb més de 80 anys, encara dona l'últim toc als plats del seu fill, Jaume Marimon-, han sabut actualitzar algunes fórmules, sempre adaptades al seu particular saber fer, a més d'utilitzar productes de temporada i de la comarca, com la sucosa carn de Calaf i la de caça. Així, el xató de Torà amb guatlles en escabetx i el timbal de carxofes amb gambes i botifarra negra són algunes de les gustoses propostes de la seva carta. Interessant menú infantil per 11 € i menú diari (al bar) per 8,50 €. **J. C.**

Carta exquisida i plats amb història

Amb 21 anys i tan eixerit. Així és aquest establiment portat amb la mateixa atenció amb què es rep els clients. La seva millor carta és la gran qualitat dels seus productes i les cocccions, adequades i precises, que requereix cada plat. Però hi ha més coses. Recentment han introduït un capítol dedicat a la caça, que ofereix com a especialitat la perdiu a l'estil d'Alcántara, un plat curiós que va fer famós la dona del general francès Junot en la guerra de la independència. El convent benedictí d'Alcántara (Càceres) va ser saquejat per les tropes de Junot. En la defensa, es van utilitzar com a munició els manuscrits de la biblioteca, entre els quals hi havia aquesta recepta de perdius, que va arribar a les mans de la dona del general.

De tornada al seu país, madame Junot va popularitzar la *perdrix à la manière d'Alcántara*, que consisteix a omplir les perdius amb fetge d'ànec, tòfones, vi de Porto, herbes aromàtiques, papada i llard de porc, fruita seca, ou i espècies. Habitualment absent dels restaurants, contribueix a l'interès del local.

La carta de Casimiro és temptadora. Com a entrant proposa un impecable fuagràs de la casa, diversos arrossos (a banda, amb peix de roca...). Disposats a tirar la casa per la finestra, ofereixen angules, popets i calamarsets, lluç de palangre i cua de bou guisada amb bolets de temporada, entre altres. I un impecable *steak tartare*. **GUILLERMINA BOTAYA**