

El ressorgiment gastronòmic de Sarrià

L'encant de Sarrià és que conserva l'atractiu d'un poble. S'havia quedat endormiscat, però la irrupció de nous restaurants l'han despertat de cop



La plaça de Sarrià s'ha convertit en l'epicentre de la gastronomia del barri. Deixeu-vos de tòpics i prejudicis: la zona alta té una oferta gastronòmica impecable. El vell Sarrià està de moda, i quan hi aneu entredreu per què.

A més, esteu de sort: per animar-vos a descobrir la zona, cinc dels restaurants més emblemàtics us conviden a tastar una copa d'Ànima de Raimat. Mentre mireu la carta i us decidiu per algunes de les seves especialitats, podreu degustar aquest meravellós vi, que us acompanyarà en el vostre viatge gastronòmic i del que us enamorareu a primera vista.

Comencem la ruta a la **Bottega Santana** (Major de Sarrià, 97). Aquest local s'ha

transformat, des de fa pocs mesos, en un restaurant italià dels bons, gestionat per italians nadius del nord el país. Està ubicat en una casa senyorial del segle XII i té una terrassa a la

“Cinc locals us conviden a tastar una copa d'Ànima de Raimat”

mateixa plaça Sarrià. És el lloc perfecte on tastar els antipasti o la pasta fresca casolana. Les pizzes, fines i cruixents, són més que recomanables.

La Consentida (Major de Sarrià, 105) és de les últimes

incorporacions al barri. La cuina es basa en un mix entre la cuina mediterrània i plats d'inspiració japonesa. Podreu menjar des d'una bona selecció d'uramakis, niguiris i sashimi, fins a plats tradicionals com la cua de bou o una sopa de ceba, dues receptes boníssimes.

The Room Service (passeig de la Bonanova, 104) és un espai diàfan i acollidor. Té cuina ininterrompuda, terrassa i una bona bodega. La carta sorprèn per la varietat de registres: hi ha tapes, sobrassada de Menorca picant amb brie i mel trufada; entrepà de rosbit i plats força més elaborats com el caneló tebi de porro i cigala.

El 5° pino (passeig de la Bonanova, 98) aposta per una cuina senzilla de mercat però

de qualitat, amb tapes clàssiques, bones hamburgueses, ous trencats, arrossos i pastes. El punt fort d'aquest local és la seva magnífica terrassa boscosa, un veritable luxe dins de Barcelona. Si teniu nens és el lloc ideal: mentre els deixeu jugar al parc infantil que hi ha al costat, vosaltres aneu fent amb l'Ànima de Raimat.

El Bar Trece (Major de Sarrià, 115) és un local minimalista amb un aire molt illenc. En destaca el jardí interior amb sorra de platja. La carta és curta però encertada: amanides, embotits, que tallen al moment, i conserves de tota mena. Podeu menjar-hi a qualsevol hora del dia. I si us agraden els gintònics, hi trobareu una varietat de ginebres sorprenent.

Els dilluns són els nous divendres al Kuo

Dinar o sopar en una taverna japonesa un dilluns i poder degustar un vi gratis és una fantasia feta realitat gràcies al restaurant Kuo (Madrazo, 135). Aquest establiment li ha donat la volta al dia més maleït de la setmana, amb **Els Dilluns del Kuo / Los Lunes de Kuo**, una bona iniciativa que ens permet tastar vins i caves diferents tots els dilluns de cada mes, de manera gratuïta. A partir d'ara els dimarts al matí seran molt durs...

Durant tot el mes de març podreu tastar el Viñas de Anna, un Blanc de Blancs de Codorníu. Aquest vi marida a la perfecció amb la cuina japonesa. Si sou addictes al sushi i al sashimi, esteu al lloc ideal. L'uramaki de tempura de cranc californià amb *tobiko*, l'uramaki de salmó amb papaia i ous de salmó, i el de foie amb anguila i salsa teriyaki són la bomba!

Si voleu tastar algun plat calent, decanteu-vos per les cassoles típiques japoneses de filet o magret d'ànec amb bolets japonesos, ceba confitada i ou poché.



Dins del plats de nova creació del mestre de cuina Naoyuki Haginoya, us recomanem el tàrtar de tonyina amb pera, pinyons i rovell d'ou, l'arròs fregit amb gambes, calamars i vieires o la tempura de cranc real.

Una opció divertida són els temakis (literalment 'fet a mà' en japonès), cons d'alga farcits d'arròs i peix que es mengen amb la mà.

El Kuo pertany al Grup Nomo, creat l'any 2007, que té tres locals més: el restaurant Nomo, el restaurant Umo i la botiga de menjar per emportar i repartiment a domicili Nomo Market.

La filosofia d'aquesta empresa catalana és oferir gastronomia japonesa de qualitat en locals de disseny i un tracte personalitzat inspirat en l'estil japonès.

Viñas de Anna Blanc de Blancs 2014

Aquest vi combina la intensitat afruitada de la varietat chardonnay amb la riquesa d'aromes florals del raïm muscat. És un vi intens amb notes de fruita madura i fruita tropical, que desemboquen en un final fresc i cítric, mantenint intacta l'expressió fruital.

D'aspecte brillant, les seves aromes a fruita blanca, com la poma o el meló, es conjuguen amb tonalitats més cítriques amb un fons d'espècies dolces. En boca és fresc i voluminós, amb un final llarg i agradable, un bon complement per a plats de carn blanca, peix, marisc, arrossos i pastes. També marida a la perfecció amb cuines asiàtiques com la japonesa i la tailandesa.



FES LA PROVA Productes per maridar amb cava



SUSHI

Si marideu el menjar japonès amb un cava Brut o Brut Nature, us endureu una grata sorpresa. Atrèviu-vos a tastar noves fórmules menys convencionals!



PERNIL

Un bon pernil i un cava ben fresc són la parella de moda. Demaneu una bona ampolla a amigosdelasbodegas.com, i degusteu noves combinacions.



OSTRES

Aquesta combinació clàssica, no falla mai. Al restaurant Gouthier (Mañé i Flaquer, 8. Sarrià) és un bon lloc per iniciar-vos en aquest maridatge.



ARRÓS

Per acompanyar l'arròs dominical, trieu el cava adient. Si voleu el consell d'un expert, aneu al Celler Gellida (Vallespir, 65. Sants) i deixeu-vos portar.