

## Leman, tota una institució a Tarragona

Fa 41 anys, en **Josep Martí** i en **Michel Seró** van obrir el **Leman**, en plena Rambla Nova, ben aprop del Balcó del Mediterrani, en el mateix cor de la ciutat. I amb el pas del temps, aquest restaurant, que a la vegada és cafeteria i pastisseria, s'aniria convertint en tota una institució tarragonina i punt de trobada, conegut per quasi tothom. Qui no ha quedat, en un moment determinat, al **Leman**? Qui no ha dinat o sopat en aquest establiment o no ha pres un cafè o una pasta a la seva terrassa ? ...

Fins hi tot té una clientela fixa, habitual, que és adepta al local, el qual mai ha deixat d'estar de moda, malgrat el pas del temps. Aquesta, juntament a molts d'altres que contínuament s'hi incorporen, fa que les seves taules quasi sempre estiguin plenes i, per això, és recomanable reservar taula per dinar o sopar, especialment en els dies festius.

Quin és el secret? Doncs molt senzill. Una cuina autèntica de temporada i mercat, que valora moltíssim el producte i el tracta com cal. En definitiva, una recepta basada en la qualitat de la matèria prima i en un treball esmerat sobre la mateixa.

L'any 2003 en **Josep** i en **Michel** van plegar, deixant el **Leman** en mans dels treballadors que des de sempre hi havien treballat, **l'Isidre Doménech**, **Jaume Viñas**, **Ernesto Garzón**, **Manuel Regadera** i **Àngela Reinalts**. I, afortunadament, el canvi no s'ha notat. Tot ha continuat funcionant molt bé.

Es compra al mercat el que poc després s'ofereix a la carta, mitjançant una elaboració acurada i respectuosa amb aquesta qualitat del producte recent adquirit, que realitza el chef **Josep Gil**. En aquesta oferta s'hi incorporen plats de *brasserie*, a l'estil de

França.

Així, avui podem trobar com a plats del dia, que ja demà o passat demà seran uns altres, la crema d'avellanes; el salpicó de peix i marics; les endívies brassejades al gratén; l'amanida *niçoise* (autèntica, amb bejoques tendres de temporada, etc.); l'emperador a l'all i julivert; el llom de lluç amb pebrots del piquillo; l'entrecot al pebre verd, ...

La carta continua amb uns plats fixes, d'amanides, entrants freds, sopes, truites i ous, carns i postres. Finalment s'ofereixen també sandvitxos, plats combinats i rebosteria, que cal remarcar que com a pastisseria que és, està tota feta a la casa, dins de la línia de qualitat abans ja apuntada -tartaletes surtides, *mousse* de xocolata, *sacher*, *tiramisu*, sorbets-.

Les carns en són l'especialitat, i dins d'elles, el corder, la vedella i el bou en són els reis, ja sia grillé, en broxeta, al vi negre, en escalopa, al pebre...

Davant de la sala, d'agradable decoració, i que a començaments d'aquest any s'ha millorat en la il.luminació, pintura, etc., continua com sempre **l'Isidre Doménech**. I te cura de la bodega, com a sumiller, en **Jaume Viñas**. Quasi sempre, a la carta, s'ofereixen vins de les terres tarragonines, de les Denominacions d'Origen Terra Alta, Priorat, Tarragona, etc. En total, a la bodega hi ha una quarantena de referències.

**Direcció: Rambla Nova, 27. Tarragona. Tel.: 977 23 42 33. Fax: 977 23 79 18. Horari: de 13,00 a 15,45 i de 20,00 a 23,00. No tanca. Targetes de crèdit: American Express i Visa. Serveis: Aire condicionat i terrassa.**



## Fonda La Figuera, bona cuina catalana tradicional



Ben sovint, quan parlem de la gastronomia de les comarques tarragonines, quasi sempre pensem només en els bons restaurants que estan situats a les poblacions marineres del nostre litoral i poques vegades ens recordem dels bons temples culinaris que existeixen també a les comarques de l'interior, fent igualment una bona tasca restauradora.

Avui volem apuntar que val la pena descobrir-los i gaudir-ne, com fan, cada vegada més en els darrers temps, durant els caps de setmana o aprofitant les vacances d'estiu, bona part dels ciutadans que escullen un poble de l'interior per anar a menjar.

Moltes vegades, juntament a l'encant de determinats pobles de les nostres comarques de muntanya, a més d'una bonica ermita, a més d'uns paisatges meravellosos, hi trobem també un restaurant o una fonda capaç de justificar el viatge.

Aquest és el cas de **La Figuera**, al Priorat, on la **Fonda La Figuera** fa bona cuina i unes especialitats úniques, des de fa 36 anys.

Un lloc senzill i familiar situat a l'entrada de la petita localitat -poc més d'un centenar d'habitants, però que es dupliquen a l'estiu-, on el matrimoni **Maria Bartolomé**, a la cuina, i **Albert Llorens**, a la sala, ofereixen exquisits plats de la cuina catalana tradicional, de tota confiança, fets segons receptes populars de tota la vida amb molt de temps, paciència i il·lusió.

Cal anar-hi per conèixer les famoses crestes i les patates de festa major i, a l'hora de les postres, el mustillo, unes especialitats de la casa que només aquí es poden trobar. Van començar fent-los els caps de setmana i actualment, cada dia els han de tenir a la carta, ja que tothom els demana.

I no hi manquen a la carta els clàssics de la casa, canelons, com els d'abans, arròs a la paella, escudella de pagès, entre d'altres, com a primers, -precedits sempre de l'amanida-. Com a segons, rodó de vedella amb xampinyons, conill a la cassola amb rovellons, corder al forn, peus de porc... I de postres, també el codonyat, la crema catalana, el flam... Tot això, amb pa, aigua i vi, els dies feiners per 16 euros i els dissabtes i festius, 20 euros.

El vi de la casa és el del Celler Cooperatiu, però no hi manca una bona selecció de vins dels pobles veïns de la comarca del Priorat, que tan de moda estan actualment.

Això sí, els diumenges cal reservar amb bastant de temps, perquè, malgrat que el local té força capacitat, per uns 80 comensals, s'omple de gom a gom.

**FONDA LA FIGUERA: Carretera, 16. 43736. La Figuera. Tel.: 977 82 52 27. Horari: de 13.00 a 16.00. Tanca: dilluns i de 24 de desembre a 24 de gener i de 1 de juliol a 20 d'agost. Serveis: Targetes de crèdit: Master Card, 6000 i Visa.**

## Manolo, la cuina marinera a Tarragona

**Manolo Gil**, d'origen aragonès, és molt conegut per la seva gran i dil·latada tasca professional en el camp de la restauració. Tot un personatge!

Ja fa anys, va posar en marxa un excel·lent projecte a la ciutat: l'Estació Marítima, la concessió del qual es va acabar i no va poder continuar amb la seva brillant gestió.

Més tard va obrir el seu propi restaurant, en el qual compta amb el recolzament de la seva esposa **María Jesús** i la seva filla, **Rosana**, juntament amb el marit d'ella, **Antonio**. Aquest establiment, que porta el seu nom, «**Manolo**», es troba al cor del **Serrallo**, el barri de pescadors de Tarragona i la clau del seu èxit no és altre que fer bona cuina marinera.

El local és acollidor i agradable, amb una capacitat per a cinquanta persones. Es comença amb el bar, -separat del menjador- per prendre un aperitiu. Al fons, aquest any 2006, hi ha posat un aquàrium amb llamàntols, llagostes, bous de mar, nècores i un corall.

A continuació, ve el menjador, molt ben decorat, amb motius mariners. Per últim, cal destacar la cuina, on **Miguel Navarro**, el xef, elabora peixos i mariscos comprats pel mateix **Manolo** a la llotja que està només a 30 metres d'aquest restaurant.

Manolo és, doncs, un restaurant de cuina tradicional marinera, caracteritzada per l'ús de productes de primera qualitat per l'elaboració de plats. Les receptes són clàssiques i segueixen la

línia dels pescadors.

Entre les especialitats cal destacar el típic romesco, el plat més tradicional i representatiu de la cuina tarragonina. Recordem que **Manolo Gil**, oriund de Saragossa, és **Mestre Romescaire** des de l'any 1993, on va guanyar el popular concurs que cada dos anys es celebra al Pòsit de Pescadors del Serrallo.

També podem destacar com a plats de la carta, els fruits de mar de Tarragona; els calamars a la romana; el pop a la gallega; l'arròs caldós amb llamàntol; el suquet de peix; el rap a l'all cremat; el tronc de lluç al vapor; la graellada; la suprema de lluç a la crema d'escamarlans; i, en el capítol de les postres, destaca la rebosteria casolana, com la crema catalana, els profiterols, el dolç de mató i els gelats artesans, entre d'altres.

El vi de la casa és el Torelló (Penedès), però el comensals poden triar entre diferents varietats de diferents Denominacions d'Origen que consten a la carta de vins.

Menjar a **Manolo** és la garantia de gaudir de l'exquisida cuina marinera tarragonina.

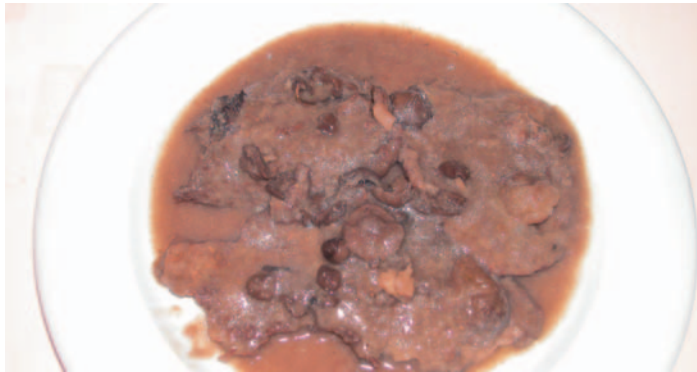
**Manolo.- Carrer Gravina 61-63. El Serrallo. 43004 Tarragona. Tel. 977 22 34 84. Horari: de 13:00 a 16:00 i de 20:00 a 23:00. Tanca diumenge per la nit i del 10 al 31 de gener. Targetes de crèdit: American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Disposa de terrassa i aire condicionat.**



## Boix de la Cerdanya, la cocina de Josep M<sup>a</sup> Boix en Barcelona



*El Xef Josep M<sup>a</sup> García Fortuny en un rincón agradable del restaurante Boix de la Cerdanya*



La excelente cocina de **Josep M<sup>a</sup>. Boix** (restaurantes **Boix** y **Torre del Remei**) tiene, desde hace ya años, una sucursal espléndida en el Eixample de Barcelona, en la que encontramos todos los sabores de la Cerdanya.

El local, que cambió de ubicación, hace un tiempo, ocupa actualmente una antigua nave industrial que conserva aún el sabor de antaño, con techos altos y las típicas columnas.

Lo dirige **Tomàs Maldonado** y es un restaurante para disfrutar de la auténtica cocina catalana tradicional pero actualizada, con sugerencias diarias, que elabora con gran profesionalidad el chef **Josep García Fortuny**.

Gran conocedor de las técnicas culinarias y de las recetas más típicas de nuestra cocina, entre sus especialidades podemos destacar las verduras en escabeche con sepia; *pagre* salvaje con papada de cerdo confitada y cresta de gallo; pies de cerdo deshuesados,

rellenos de gambas; y, en el capítulo de los postres, la deliciosa crema de yogurt con gratinado de cítricos.

El restaurante ofrece también un menú, por 30 euros y un menú degustación, por 45 euros.

La bodega, que tiene unas 90 referencias, está bajo el cuidado del sumiller **Jordi Rubio**. El vino recomendado por la casa es de la Denominación de Origen Penedès.

Apuntemos finalmente que el establecimiento ofrece también un servicio de catering (93 590 03 39).

**BOIX DE LA CERDANYA.- Consell de Cent, 303. (08007) Tels.: 93 451 50 75 y 93 451 15 47. Fax: 93 451 50 75. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,30. Cierra domingo y festivos noche. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. 1 comedor privado. E-mail: info@restaurantboix.com Web: www.restaurantboix .com**