



RESTAURANT TOC

EXCEL·LÈNCIES CULINÀRIES A L'EIXAMPLE

QF 2006 En Santi i la Sandra són vells coneguts del Port Nàutic de Sant Andreu de Llavaneres; hi gestionaven un restaurant que duia el mateix nom que aquest i que la gent que visitava Port Balís coneixia com "el Toc del Santi i la Sandra". Aquesta parella que es va conèixer a l'Escola d'Hostaleria ha obert fa nou mesos un nou Toc, aquest cop a Barcelona, que ben segur es convertirà en un dels llocs imprescindibles de la ciutat, perquè la qualitat de la seva cuina i el saber fer que hi aporten tots els membres de l'equip no passaran inadvertits.

L'establiment: Ja d'entrada, cal destacar el disseny interiorista del local, obra de Jordi Torres, amb un estil retro força xocant (cadres de vímet, grans làmpades, taules amb motius florals) però que, en conjunt, resulta molt atractiu i, encara més important, còmode. El restaurant ocupa dos pisos del que era el Menjador de Can Ravell, i hi ha fins i tot dues zones per a reservats al pis superior, mentre que a l'inferior els comensals estan junts però separats en una curiosa distribució de taules. Lògicament, en un establiment on tot està tan cuidat, tampoc no hi falta una bona atenció i el toc de disseny fins i tot en els coberts, que són Alessi.

La cuina: Hi ha moltes coses destacables en la cuina del Toc, però potser la més important de totes és la recuperació de productes

de l'horta catalana que se solen utilitzar poc en la cuina actual. En Santi fa servir els espigalls, típics de Vilanova i la Geltrú, per al coll de xai amb lletons i patata del bufet; la mantellina per a la delicada patata farcida amb peu de porc i fetge d'ànec; la poma camosa per a la coca de llardons i flam gelat... Així mateix, tampoc no escatima en l'ús dels ingredients amb DO, com els pèsols de Llavaneres, gairebé triats un per un; els formatges de tupí i tou dels til·lers o l'oli de Siurana, amb què elabora un deliciós gelat. En definitiva, cuina catalana ben arrelada però totalment innovadora.

La carta: Estan en constant procés de renovació, perquè els agrada rebre suggeriments i comentaris dels clients i saber quins plats tenen més èxit i cal mantenir a

la carta. La patata farcida abans mencionada n'és un, igual com la coca de ceps i guatlla amb porros i magranes; els canelons de senglar amb tou roi i mandarina; el pit de colomí de sang amb el seu paté trufat i formatge tupí o els molls amb calçots i romesco. Segons la temporada, els plats canvien lleugerament (la magrana serà aviat substituïda per les maduixetes), però la carta sempre manté el mateix nivell de qualitat i de respecte al producte.

Plats recomanats: La lasanya de perdiu amb pèsols i pernil és sensacional, amb una textura esponjosa sorprenent i lleugera; la patata del bufet rostida amb ou escumat i tòfona d'hivern és una altra excel·lència, i la carn, imprescindible: el filet de vedella femella amb pastanaga morada és senzillament espectacular. De postres, no us perdeu la xocolata i pa amb oli i sal, un prodigi de subtileza i combinació de gustos i textures.

Els vins i els formatges: No hi fal-



ta al Toc una bona carta de vins, seleccionats per la sommelier de la casa, que es preocupa de descobrir nous cellers i cupatges. Deixeu-vos aconsellar per ella o demaneu el menú amb maridatge. Pel que fa als formatges, tenen una irresistible taula que, entre d'altres, els serveix Vila Viniteca i que acompanyen de delicioses melmelades casolanes: de tomàquet, de pastanaga i mandarina... També serveixen delicats aperitius i *petits fours* per al cafè, a més de cuidats olis amb pans artesans per anar fent gana.

El xef: Santi Colominas va estudiar a Barcelona, però va fer diverses estades en restaurants de prestigi, sobretot al País Basc. El seu mestre és Martín Berasategui.

Recomanat QF?: Un restaurant excel·lent, que aposta per la renovació de la cuina catalana.

Eva Rexach

■ **RESTAURANT TOC** GIRONA, 59. BCN (EIXAMPLE DRET). ☎ 93 488 11 48. € 45-50 EUROS. MENÚ DEGUSTACIÓ: 42 EUROS (AMB MARIDATGE, 56). ☉ DE DL. A DS., DE 13 A 16 H I DE 20.30 A 23 H; DS. MIGDIA I DG., TANCAT. ◇ GIRONA (L4).



QUÈ FEM...

■ **després**

DEL RESTAURANT TOC

AL VENEZIA Un sopar d'alçada mereix un local especial com el Venezia. La decoració *sixtie* amb detalls kitsch i acolorits us farà oblidar tots els problemes. Algunes copes i la música chill-out segur que també hi ajuden.

• Gran Via, 667.