

Un oasi de sabors intensos

CAN BONETA PROPOSA UN TAST VERTICAL QUE DIGNIFICA, PER FI, PLATS COM LES MANDONGUILLES



Antoni Boneta, Joan Boneta (cap de cuina i propietari), l'Àngel i en Christian conformen l'equip del restaurant. FOTOS: FLAMINIA PELAZZI

ÒSCAR GÓMEZ

Can Boneta és un projecte de proximitat polièdrica liderat per Jordi Boneta: productes de pare conegut, concepció culinària d'arrel tradicional i dimensions físiques reduïdes que ho concentren tot. **Trenta-dos comensals** en un espai allargassat i petit; tres menuts graons el separen de la bogeria motoritzada del carrer Balmes. Taules de marbre molt i molt properes, còmodes cadires de fusta d'estètica modernista. La cuina **guanya pams** quadrats eliminant parets i apropant-se al comensal.

Proposta catalana

Cuina de **plats amb arrel tradicional** del país perfectament elaborats. Senzillesa –no pas simplicitat– i gran producte posat al centre d'atenció gustativa. Sense renunciar a enriquir-lo amb aportacions llunyanes; per alguna cosa la cuina catalana és esponja, tret propi d'un **territori d'intercanvi i prosperitat**. En les dar-



El bacallà amb coliflor és una de les especialitats de la casa.

res setmanes, han apostat per donar protagonisme a **les mandonguilles**, que per alguna raó (probablement relacionada amb un abús històric i fraudulent de carn de poca qualitat) no gaudeix del predicament i l'admiració popular que desperten altres membres de la família de la **carn picada**. Ens sembla un

gran encert recuperar l'esfera càrnia com a eix central d'un bon dinar en un restaurant. **En l'oferta actual n'hi trobem cinc**. Ens vam regalar un tast vertical de mandonguilles i en acabar vam sortir rodolant de felicitat Balmes enllà. Al migdia, bona fórmula de tres tapes, plat i postres per 11,50 euros tot plegat.

Entrants, amanides i biquinis

Interessant aposta per l'entrepà tendre i planxat. Combinacions clàssiques com sobrassada i formatge de Maó, bull negre amb formatge de la Garrotxa o un fantàstic **biquini de figues i formatge blau de cabra** que és gas a fons de sabors contrastats. També tenim opció de **tapes clàssiques** (croquetes, anxoves, braves) i altres de menys visitades com el caneló fred de gambes i verduretes o els **seitons amb romesco**.

Bona amanida d'arengada fumada (Carpier), calçots al forn i vinagreta de mostassa. Plat fresc i equilibrat, fumet lleuger, calçot tendre i cada porció de peix amanida individualment. Boníssim **xató de verat i arbequines**. El peix ben fresc macerat en sal i sucre; en retiren la pell per ga-

rantir una mossegada finíssima i elegant. Escarola tendra i romesco de traca i mocador. Un conjunt tan humil com espectacular, prova sàpida que la **senzillesa ben feta** també posa la pell de gallina.

Les mandonguilles de la passió

Intenses les **mandonguilles de xai**. Barreja melosa d'espatlla i cuixa amb all, julivert i canyella. Salsa feta amb els ossos rostits amb l'afegit d'una mica de mel, mostassa i menta. Potència. Espectaculars les de **vedella en salsa blanqueta**. Porro, vi i brou blanc de vedella lligat amb picada d'all, avellana i ametlla. En aquest bany de glòria perfumada es submergeixen les mandonguilles i es finalitza la cocció. Bones les de **pollastre amb curri**, amb llet de coco i un curri perfumat i no gaire picant. Llavors de sèsam per al matís torrat que se suma a una carn que és suau per definició.

Les de **conill amb sípia** estan fetes amb l'afegit d'un 20 per cent de papada –la melositat que a l'eixut conill li falta–. Sípia guisada amb un puntet molt suau de cervesa.

Mar i muntanya esfèric i sensacional. Diferents, dolcenques i herbàcies les de porc Duroc (de Jordi Vilarassa, Olot). Embolicades amb mantellina i reducció de ratafia amb fons fosc de carn.

Altres destacats de la carta inclouen els cremosos **macarons amb ragoût** de vedella o el succulent tall que es pela amb salsa chimichurri.

Un final dolç

De **postres** hi ha carquinyolis amb vi ranci i trufes de xocolata amb whisky, i entre els gelats destaca el de cigaló amb rom. Tot i que ens hi hauria agradat encara més presència cítrica, ens va abellir molt el **pastís de taronja i pastanaga** amb sopa de taronja i gelat de recuit amb mel.

CAN BONETA



BALMES, 139. BARCELONA (EIXAMPLE). METRO: DIAGONAL (L3, L5). TEL.: 932 183 193. HORARI: DE DILLUNS A DISSABTE, DE 13 A 15.45H; DIMARTS I DIMECRES, DE 20.30 A 23H; DE DIJOUS A DISSABTE, DE 20.30 A 23.30H. PREU MITJÀ: 25€. NO ADAPTAT. WEB: www.canboneta.com