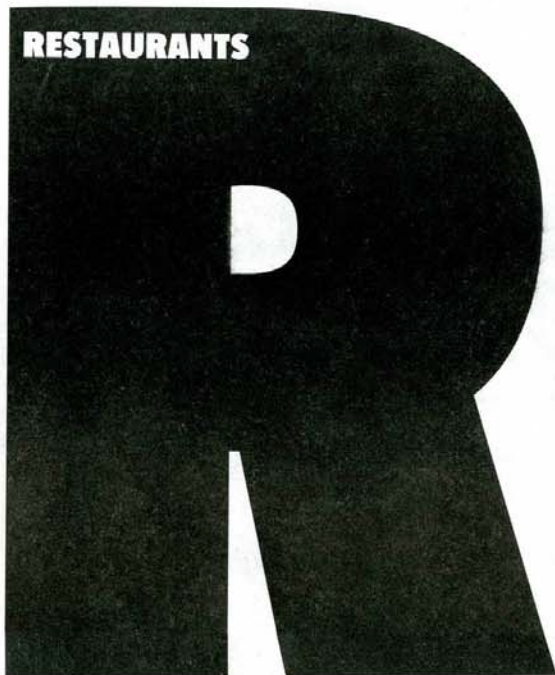


LA VANGUARDIA

FUNDADA EN 1881 POR DON CARLOS Y DON BARTOLOMÉ GODÓ

36

RESTAURANTS



EMBAT

BONA CUINA A UN PREU MOLT RAONABLE

L'Embat és un restaurant de doble vida. Al migdia s'apropa bastant al que seria una ganga gastronòmica, mentre que a la nit es converteix en un indret on es sopa bé per un preu just –que no és poc–. Ganga potser és dir massa, però la proposta per al migdia de l'Embat resulta molt interessant.

PER A TOTES LES BUTXAQUES

La carta –que varia setmanalment– té plats tan elaborats com ara un arròs de carxofes i rap, unes lleties amb peus de porc i foie, una amanida de verat marinat amb maduixes o un bacallà amb bolets i crema de patates, amb preus molt competitius.

No és un menú “proletari”, però per menys de vint euros es té la sensació d'haver fet un àpat especial. Al vespre, els plats experimenten un increment de la sofisticació i també de cost, encara que amb una balancejada relació qualitat-preu.

RESTAURANT DE CUINERS

L'Embat és el projecte personal de dos cuiners, Fidel Puig i Santi Rebés, i en certs moments

sembla que –almenys en aquesta etapa inicial– s'estiguin donant el gust de crear com a xefs en comptes d'exercir d'empresaris primmirats.

En tot cas, la carta presenta plats molt interessants com ara la coca tèbia amb foie i formatge Idiazabal o les vieires amb papada, que podrien ser dues excel·lents maneres de començar l'àpat. De peix destaca el bacallà amb ou escalfat i holandesa de taronja, encara que també tenen mà per a l'arròs de carxofes amb calamarsos. De carn recomanen el porcell desossat cruixent al forn i el magret d'ànec.

UN GRAN PRECEDENT

És convenient deixar un forat per a les postres, perquè tots dos cuiners van passar, entre d'altres llocs, per l'Espai Sucre. Destaca potser el pa de pessic de cafè amb albercoc confitat i crema de vainilla o, en clau desgreixadora, la sopa de cítrics amb alfàbrega, poma àcida i gingebre. El menú degustació de 38 euros et permet fer mitges racions de quatre plats de la carta, o de tres, si tries una opció reduïda per 32 euros.



QUÈ FEM DESPRÉS

Una bona opció per arrodonir el sopar és apropar-se a l'hotel Claris per fer un còctel al seu bar East 47 (Pau Claris, 150), agradable i elegant però sense ser tibet. Us preparen les copes amb precisió i segons manen el cànon, que vol dir segons et vingui de gust.

Com que la cuina és petita, els grups de més de quatre persones han de triar un menú per força. L'Embat és un restaurant senzill, còmode, decorat de forma austera, tot traient partit del local amb quatre detalls. El servei és càlid però curós, transita entre el protocol de taula fina i el tracte familiar.

JUANMA ARIZMENDI

EMBAT

Adreça: Mallorca, 304. Barcelona (Eixample Dret). ☎ 93 458 08 55.
€ 15-20 euros (migdia); 40-50 euros (nit). ☉ De dl. a dv., de 13 a 16 h; ds., de 14 a 16 h; de dj. a ds., de 21 a 23 h.
☒ Verdaguera (L4, L5).



QUÈ FEM

Cada dimecres gratis amb La Vanguardia Del 04/04 al 10/04 del 2008

SET DIES
Nova edició del Festival
Tradicionari P10

CINEMA
Freeman i Cusack, junts
a 'The Contract' P14

MÚSICA
Sergio Dalma, amb
nou disc a l'Auditori P28

EN FORMA
Practicar el voleibol
de cara a l'estiu P37

la Festa del Consum
Responsable al Moll
de la Barceloneta i la
Festa de la Primavera
al nou Parc Central del
Poblenou P33

I A MÉS A MÉS...

Club
avantatges, ofertes
i descomptes per a
subscriptors i lectors

