Gente

Bueno, bonito y barato

LLUÍS DE LES MOLES, RESTAURANTE DE COCINA TRADICIONAL

LLIBERT TEIXIDÓ

Lluís Piera y su equipo: Cristina Pérez, Jordi Mancera, Yvonne Águila, Silvia Santamaría y Silvia Casas

RECOMENDAMOS

EL TIMBAL DE HUEVO frito con patatas de sartén, pimientos del cristal y salsa de jabugo o los garbanzos salteados con espinacas y butifarra negra, con reducción de salsa de cordero y aceite de oliva

EL ESTOFADO DE RABO de buey al vino tinto con cebollitas, mouselina de patata y ajo escalivado o el atún fresco a la plancha con pimientos, ajetes y tempura de porros

LA TARTA CALIENTE DE manzana con salsa de leche, nata liquida y canela

EL PAN AUTÉNTICO DE leña y el aceite de garnacha originario de Espolla

UNA VISITA A LA ampliación del Palau de la Música, que entusiasma a unos y a otros no tanto

5 A TAULA

Sería sorprendente que una persona que se declarara aficionada a la pintura no conociera la obra de Leonardo Da Vinci, Goya o Van Gogh. Tampoco dejaría de ser curioso que alguien que alardeara de ser amante de la literatura, no supiera de Cervantes, Shakespeare o Ramon Llull. No obstante, hay muchas personas que tienen afición a la gastronomía pero cuyos autores emblemáticos les son prácticamente desconocidos. Muchos gastrónomos poseen en su biblioteca ejemplares dedicados a la cocina o a la gastronomía, pero 5 a Taula cree que son pocos los que han leído por ejemplo "La fisiología del gusto" –otros lo traducen "del paladar"– de Jean-Anthelme Brillat-Savarin, que según Nestor Lujan "es el libro más inteligente y espiritual que haya producido la gastronomía".

La actual concepción del arte culinario se la debemos a Brillat, pues fue él quien estableció los cánones de lo útil, preciso y sublime del buen yantar. En "La fisiología del gusto" logró articular la literatura, el ingenio y el placer con la gastronomía. Antes otros autores escribieron tratados sobre gastronomía, pero nunca se había hecho una reflexión seria y rigurosa de ésta. Brillat es contemporáneo de Grimond de la Reynière y Antonin Careme y juntos, aunque sin mencionarse, establecieron los fundamentos de la moderna cocina francesa, fuente de inspiración, desde entonces, de la mayoría de cocineros del mundo.

En el prólogo del libro de Brillat hay veinte recordados aforismo y el decimoquinto dice que "El cocinero se hace, el asador nace". Es obvio señalar que no existe relación directa entre Brillat-Savarin y Lluís de Les Moles, pero un claro ejemplo del mencionado aforismo lo hallamos en la trayectoria de Lluís Piera Gabarró, barcelonés de 34 años que. antes de abrir en el 2001 su establecimiento en la calle de Les Moles, inició sus estudios en la Escola d'Hostaleria de Sant Pol y los finalizó en la Escuela de Restauració de Barcelona. Siguió su aprendizaje en Via Veneto, Jean Luc Figueras, el hotel Juan Carlos I, y Merce's de Barcelona y en el casino de Deauville en Francia.

En todos estos restaurantes aprendió los pormenores de una cocina que él define de base tradicional no sofisticada y no manipulada, la cual se refleja en cada uno de los 24 platos que cada mediodía ofrece a su clientela a un precio, como mínimo sorprendente (13.90 euros) –algunos platos llevan suplemento–. Su éxito lo consigue cuidando mucho el producto que obtiene en sus asiduas visitas a la Boqueria. Lluís de les Moles tiene el raro privilegio de no abrir por la noche, con el handicap que supone para la clientela. Tampoco tiene carta, sólo menú.

Ahora bien, el menú es amplio y varía constantemente. Entre sus doce primeros platos destacaríamos las judías verdes finas hervidas con patatas y aceite de oliva virgen, o su caviar de berenjenas con ensalada y aceite de olivas negras. De sus segundos: los riñones de cordero a la plancha con alcachofas, trigueros y salsa de cordero, plato excelente cada día menos frecuente, o la dorada –de piscifactoría– a la plancha sin espina con coulis de guisantes finos, espárragos trigueros, y aceite de oliva virgen.

Y entre los postres las peras a la manera de la Cerdanya, acompañadas de compota de manzana, flan casero con nata y yogur. Donde sí pincha el invento es en la carta de vinos, que es demasiado escasa.

Lluís de les Moles es un restaurante óptimo para comer un menú más que correcto, a un precio interesantísimo y con un tipo de cocina en la que prima un excelente producto con escasísima manipulación.●

5 A TAULA *es un colectivo formado por Miguel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Josep Vilella, Miguel Gay y Josep Maria Sanclimens*

LLUÍS DE LES MOLES

De les Moles, 25. 08002 Barcelona
Tel. 93-317-58-66.
Cierra ; Noches y domingo
Confort:
Precio menú **13,90** €

11 VALORACIÓN SOBRE 20