

HOY SUGERIMOS...

LLUÍS DE LES MOLES. C. de les Moles, 25. Barcelona. ☎ 93-317-58-66

El menú más cuidado

■ Se llama Lluís de les Moles y es un restaurante regentado por el tal Lluís (Lluís Piera, con experiencia en el Via Veneto) y, como es de suponer, está instalado en la calle Moles. Tan fácil y directa como el nombre del establecimiento es la cocina que se sirve en esta casa. Su oferta es sólo de mediodía (por las noches también abre, pero de momento lo hace únicamente en ocasiones concertadas y siempre para grupos) y se trata de una apuesta por el menú más cuidado, basado en los productos de temporada, una presen-

tación más que buena y un precio realmente excepcional. Por sólo doce euros presenta una decena de primeros e idéntico número de segundos que, aunque varían a diario, tiene fijos como sus logrados “timbal d'ou ferrat” con patatas de paella, pimientos y salsa de jabugo o el “braó de rostit” con su propio jugo con gratén de patatas y cebollitas. Y Lluís también es un experto manipulador del pescado, en especial del atún, que presenta siempre en el punto justo de cocción. – MARGARITA PUIG



XAVIER GÓMEZ

Menús de primera en la calle Moles