Signatura de qualitat

LLUÍS DE LES MOLES OFEREIX UN MENÚ DIARI DE GRAN ÈXIT A UN PREU MOLT AJUSTAT

RICARD SAMPERE

El Restaurant Lluís de les Moles va obrir l'any 2001 per oferir un menú del tipus **cuina d'autor** que, si no fos perquè té un preu fix, ens faria pensar que som davant d'una oferta a la carta... i no pas curta. Hi trobarem sempre 9 primers, 9 segons i 5 postres a un preu de 18,90 més IVA.

El menú ofereix una bona varietat de plats, ben executats i amb matèries primeres de qualitat, que pot convertir **la visita a aquest lloc** en una festa. I és ben curiós constatar que hi ha plats que continuen a la carta des de fa anys i de manera fixa, la qual cosa no s'ha pas d'atribuir a una manca de creativitat, sinó que succeeix perquè els habituals els reclamen. No hi pot haver millor aval...

Lluís Piera i el seu equip només obren al migdia i aposten per plats tradicionals de temporada. FOTOS: FLAMINIA PELAZZI

Especialitats atemporals

Feia uns tres anys que no hi anàvem, i abans d'entrar dubtàvem si encara trobaríem al menú els plats que ens portaven bons records, com el **caviar d'albergínies** amb amanida i oli d'olives negres, les espectaculars sardines amb ceba confitada en suau escabetx tebi i el timbal d'ou ferrat amb patates de paella i pebrots de cristall, per enumerar-ne només alguns. I quan vam veure la carta, ens vam sorprendre de retrobar-los quasi tots, sempre amb les limitacions pròpies de temporada.

En aquesta ocasió, vam triar com a primers el **gaspatxo amb capolat d'ou dur** i pernil ibèric –que era per repetir tres vegades– i la tripa estofada, lleugerament picant, que també és un clàssic de la casa.

Com a segons ens vam decidir pel **conill desossat** a la planxa amb salsa romesco i parmentier de patata –un d'aquells plats que queden en la memòria per repetir en una pròxima ocasió– i uns **peus de porc desossats** Lluís de les Moles que són un altre clàssic de la casa.

Entre els segons, tonyina fresca a la planxa amb pebrot vermell de cristall.

Cuina tradicional

Al restaurant ofereixen l'opció de prendre vi en copes i també hi ha **vi de la casa** en diferents formats, tal com sol passar a França, que ofereixen els típics *pichets de vin*. En el nostre cas, vam demanar la carta de vins i, com a punt negatiu, hi ha més oferta de vins no catalans que no pas d'aquí, cosa que en un restaurant de **cuina catalana** (tot i que amb tocs moderns i mediterranis) grinyola una mica. Vam escollir un Llàgrimes de Tardor de la DO Terra Alta, que sempre és una bona opció dins la lliga de garnatxes blanques.

El Lluís de les Moles és un restaurant clarament recomanable dins de la categoria de locals amb **menús de migdia** que semblen cartes. El seu xef i propietari, Lluís Piera, té cura de tot fins al darrer detall i també controla la sala quan té la cuina enllestida. En això manté la mateixa política i filosofia de quan va obrir. I cal destacar que han ampliat la sala, de manera que hi ha dos menjadors privats per a 14 i 5 persones, separats per un celler rústic que dóna més encant al restaurant.

És una llàstima que no obrin al vespre, però aquesta és l'**opció del local** des del principi. De tota manera, fa anys que són una molt bona opció de migdia, a preu controlat, en ple centre de Barcelona.

LLUÍS DE LES MOLES

●●●●●

C/ DE LES MOLES, 25. METRO: URQUINAONA (L1, L4). TEL.: 933 175 866. MENÚ: 18,90€ (MÉS IVA); ALGUNS PLATS TENEN SUPLEMENT. WEB: www.lluisdelesmoles.com