

Cuina tradicional de qualitat

AL RESTAURANT CORCHOS BARCELONA TENEN CURA DE CADA INGREDIENT PER OFERIR-NOS TOT EL SEU SABOR ORIGINAL

ANNA TOMÀS

La filosofia del Corchos Barcelona és oferir, al bell mig de la Ciutat Comtal, els plats de la **cuina tradicional espanyola** amb una cura màxima envers tots els detalls, emprant els millors productes de proximitat i amb un servei de primera personalitzat.

Una bona mostra de la qualitat de les matèries primeres la tenim només entrar al local. Ens trobem davant una **paradeta on s'exposen carn**, verdures, peix i marisc dels que s'utilitzen a la cuina, seleccionats entre els millors de cada zona de la península. Carxofes del Prat, anxoves del Cantàbric o pop gallec. **La carn és de cria pròpia** i, en el cas de productes que vénen d'altres països, busquen sempre el millor, com és el cas del bacallà, procedent de Finlàndia i dessalat per ells mateixos, o els calamars de la Patagònia, escollits pel seu sabor més intens. Aquests **ingredients de primera**, entre d'altres, es treballen artesanalment a la cuina per oferir-nos uns plats amb el sabor d'un menjar al camp o en un poblet a la riba del mar sense haver de sortir de la ciutat.

Tot i la situació del restaurant a tocar de la plaça de Catalunya, les seves característiques propicien que **la majoria dels seus clients siguin autòctons**, lluny de l'afluència de turistes de la zona, per la qual cosa els



Al restaurant de la Rambla hi trobareu una carta àmplia i variada amb bons ingredients. FOTOS: CLAUDIO VALDÉS

preus resulten molt ajustats sense perdre gens de qualitat.

Decoració de fusta i suro

El nom del restaurant, Corchos, en castellà, fa referència al suro. Aquest noble i càlid material és un dels **elements bàsics en la seva decoració**, juntament amb la fusta i amb un protagonisme molt especial dels taps de les ampelles de vi. El terra, la barra, les taules i les prestatgeries estan fetes de fusta de pi restaurada, **en un contrast agradable** amb les parets de maó vist i l'estil de la sala és

minimalista. Tot, en conjunt, proporciona al local **un aspecte únic**, absolutament en la mateixa línia que el menjar que s'hi serveix.

Carta i menús per compartir

Si hem de definir la carta del Corchos, el primer que ens ve al cap és **àmplia, variada i apta per a tots els gustos**. Unes fresques amanides naturals, amb formatge de cabra o feta, o tàrtar d'alvocat i salmó amb pinya. Gran assortiment de **xarcuteria de Jabugo**, pernil, lllom o xoriço, formatges i foie gras se-

micuit casolà. **Plats a base d'ou**, *cabreados*, *corchos* amb foie o truitetes de patata, albergínia o carbassó. Varietat de barquetes. Tapes fredes, com seitons en vinagre, amànida de marisc, **esqueixada de bacallà**, o calentes, com calamarsons a l'andalusa, graellada de verdures, cloïsses a la planxa o la marinera, navalles o gambes a la planxa, pop a la gallega. També torrades fredes, de **mozzarella amb tomàquet cherry i ruca** o de tonyina amb pebrot, escalivada i anxoves, o calentes, de lllom amb for-

matge emmental, de **quatre formatges** o de botifarra amb albergínia, escalivada i allioli. Per acabar l'àpat, bones postres, com **brownie de xocolata amb gelat de vainilla**, tiramisú o cremós de xocolata amb oli i sal.

També ofereixen menús diferents pensats per compartir, amb uns entrants pica-pica i un segon plat a escollir com **confit d'ànec amb peres confitades** i salsa de fruites vermelles o medallons de rap sobre niu de patates confitades amb suau salsa suquet.

Espai polivalent

A banda del menjador, tenen un espai acollidor, rústic i agradable, situat a la planta baixa de l'establiment i orientat especialment als **esdeveniments de grups**, siguin familiars, de negocis o per a altres esdeveniments. Amb aquesta finalitat preparen menús especials per a grups i s'encarreguen de tots els detalls per aconseguir, segons diuen, "que t'encarreguis només de gaudir; de la resta ens n'ocupem nosaltres".

CORCHOS BARCELONA

W W W W W

RAMBLA DE CATALUNYA, 12. BARCELONA. TELÈFON: 931 701 132. METRO: CATALUNYA (L1, L3). HORARI: DE DILLUNS A DIVENDRES, DE 8 A 1H; DISSABTE, D'11 A 1H; DIUMENGE, DE 12 A 24H. PREU MITJÀ: 15-25 EUROS. ● Corchosbarcelona.com

Vi recomanat | Beronia Crianza 2012

Fitxa tècnica:

Varietats: tempranillo 88%, garnatxa 10%, mazuelo 2%. Graduació: 13,5%.

Elaboració: Després d'una acurada selecció dels millors raïms de les tres varietats que componen aquest vi, produïts a les vinyes de Beronia a La Rioja, es va procedir a una lenta fermentació amb remuntades periòdiques per extreure'n el color i l'aroma desitjats. Després, el vi va reposar durant dotze mesos en dipòsits i dotze més en bótes

mixtes de dogues de roure americà i fons de roure francès per obtenir l'inconfusible 'estil Beronia'. Abans de sortir al mercat, aquest vi reposa al celler un mínim de tres mesos.

Nota de tast

El Beronia Crianza 2012 presenta un intens color de cirera picota, net i brillant. Al nas destaquen notes de fruites vermelles com la cirera i els gerds en perfecta harmonia amb tocs minerals i d'herbes aromàtiques. En boca resulta

equilibrat i llaminer, amb la fruita i la regalèsia destacant per damunt d'un fons de xocolata i cafè. En conjunt, estem davant un vi persistent i ben estructurat.

La temperatura ideal per servir aquest vi és entre els 15 i els 17 graus. Lliga perfectament amb plats de rostit, costelletes a la brasa, peix amb cos com la tonyina, embotits ibèrics o formatges curats. Per exemple, marida perfectament amb un tataki de tonyina amb saltat de verdures i salsa de soja com el del Corchos Barcelona.

