

L'Hospitalet té una variada oferta gastronòmica

La ciutat compta amb més de 50 establiments que ofereixen cuina i copes de qualitat

La segona edició de la guia *Assaborint L'Hospitalet* vol donar a conèixer l'oferta gastronòmica de la ciutat amb consells per trobar el lloc més adient per a cada ocasió

PUBLICACIONS Deia Ciceró, escriptor, orador i polític romà, en defensa de la frugalitat en el menjar, que "el millor condiment és la fam". Però no hi ha res que impedeixi condimentar aquesta fam amb genials i mil·limètriques amalgames d'ingredients perquè sigui sols l'excusa innecessària de poder gaudir del menjar i la gastronomia, un art imprescindible i quotidià en els nostres temps.

Cal recordar que l'*Homo sapiens* ja seleccionava els menjars més adequats a cada clima, els transformava amb la calor, hi afegia líquids i d'altres ingredients, els conservava i se'ls menjava. És d'aquesta realitat d'on neix que els pobles tenen plats característics o propis.

Menjar, però, no sempre ha de ser una necessitat, també és un acte social i una excusa per estar amb una persona, fer un negoci, una reunió o simplement xerrar amb amics. Per donar a conèixer qui és qui en el món de la restauració, l'Àrea de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de L'Hospitalet ha revisat i ampliat la guia *Assaborint L'Hospitalet*, on es detallen 51 establiments amb els tipus de cuina que fan. Amb aquesta guia s'apropa a la ciutadania la diversitat dels establiments dedicats a la restauració a L'Hospitalet, que han crescut en nombre i qualitat en la mesura que la ciutat, dia a dia, fa el mateix.

La guia està ordenada amb índex



Rogers amb bearnesa d'estragó i patates soufflé del restaurant Evo

alfabètic per seccions de menjar i beure, per districtes i barris i també conté un plànol de L'Hospitalet amb els restaurants numerats per facilitar-ne la ubicació a la ciutat. És obra del polifacètic periodista i gastrònom Jordi Estadella, el qual diu de la Guia *Assaborint L'Hospitalet* "és orientativa i divulgativa, per tant es tracta simplement de recomanar llocs on hem menjat prou bé". Són restaurants, bars, locals de tapes o de copes, còmodes i agradables i on els preus tenen una bona relació amb la qualitat.

Segons Estadella, la guia és important perquè "ha estat el fonament no sols d'informació sinó de conscienciació als propietaris d'establiments que a L'Hospitalet hi ha un potencial gastronòmic que s'havia de donar a conèixer". Per al periodista, la guia mostra l'oferta de menjar i beure que abans estava disgregada, ordenada i per seccions. "La ciutat és com un mosaic fet amb gent de molts llocs que viuen a diferents barris i que, a partir de la imatge identificativa de L'H, s'ha convertit en un nucli urbà important on poc a poc també s'està enriquint la seva gastronomia, que ja és molta", diu Estadella. # MARGA SOLÉ

TELÈFONS

25 Rosselles: 93 260 22 24
Al Andalus: 93 438 45 77
Arman'dos: 93 261 16 02
Atlàntida: 902 500 125
Bocatto di Cardinale: 93 338 38 06
Bou: 93 449 11 02
Bouquet: 93 413 50 09
Brasería Galicia: 93 337 10 46
Ca les Noies: 93 338 30 10
Cal Naré: 93 338 17 74
Cal Paco: 93 338 67 92
Cal Siscu: 93 440 72 58
Canela Fina: 93 334 29 31
Casablanca: 93 337 49 54
Celler 1912: 93 338 47 26
Córdoba: 93 437 25 17
De Angelis: 93 449 57 27

Deportivo: 93 337 58 85
Depósito Legal: 93 337 76 16
Dubliners: 93 260 03 00
El Campano: 93 261 22 12
El Peixet: 93 261 52 49
El Racó del Cargol: 93 449 77 18
El Viejo Piano: 93 337 81 01
Evo: 93 413 50 30
Génesis: 93 337 38 22
Hotel Prestige Congress: 93 267 18 00
Kfè Olé: 93 337 65 65
L'Oncle Jack: 93 337 79 51
L'Univers Gastronòmic: 902 233 200
La Bodegueta: 93 338 66 46
La Flama: 93 263 23 61
La Fonda de Santa Eulàlia: 93 331 64 93
La Garrotada 2: 93 449 30 97

La Lluna del Desert: 93 447 23 65
La Mama amb la Lluna: 93 338 99 84
La Marina de L'Hospitalet: 93 335 34 47
La Parolaccia di Argento: 93 338 34 57
La Perla: 93 422 72 20
La Rosa Púrpura: 93 338 90 05
Luz de Luna: 93 337 67 59
Marina: 93 335 69 97
Mos: 93 445 82 00
O'Chispa: 93 449 43 92
Pastarito Pizzarito: 93 261 00 41
Piripipao: 93 421 12 03
Rincón de León: 93 337 61 39
Sakuraya: 93 432 90 21
Salamandra: 93 337 06 02
Skipper's: 93 449 30 91
Tirsa: 93 431 23 02

CUINA CREATIVA

Restaurant
Ca les Noies

Restaurant Evo, situat a la cúpula de l'Hotel Hesperia Tower, Ca les Noies són dos exemples de qualitat i originalitat en cuina creatius que mantenen el sabor essencial del producte. Evo, situat a 105 metres d'alçada en una espectacular cúpula d'obra dissenyada per l'arquitecte Richard Rogers, és una proposta singular i creativa. El restaurant està dirigit per Santi Santamaria. Ismael Alegria és el responsable de l'Evo. El restaurant ofereix una cuina d'autor, creativa i exigent. En el poc temps que porta obert ja s'ha guanyat una estrella de la *Guia Michelin*.

També el restaurant Ca les Noies ofereix una bona oferta de cuina creativa i de mercat amb "plats creatius i diferents amb una bona matèria prima", diu la directora, Ana Gallardo. Els cuiners del restaurant han estudiat al Taller del Bulli de Sant Adrià. El plat 'estrella' de Ca les Noies és "el Timbal de ceps amb ceps i ou de guatlla que queda molt maco", diu Gallardo, que afegeix "també fem uns arrossos boníssims".

DE MERCAT

El restaurant Cal Naré està especialitzat en productes de mercat tractats de forma suggestiva i acurada. "Arrossos, bacallà i peix fresc" són bàsics a la carta i als menús, segons la propietària del local, Montse Vázquez, que afegeix que també fan per encàrrec algun combinat de marisc o de cuina catalana. El plat 'estrella', però, és l'arròs amb llamàntol. Aquest restaurant és un dels clàssics del nucli antic i del barri del Centre, no tanca al migdia i obre fins i tot els dies de Nadal i Sant Esteve.

Una altra oferta de cuina de mercat és el restaurant La Flama de Bellvitge, que aposta també per la cuina espanyola i té molta varietat de tapes. Segons el seu propietari, Luis Iglesias, la seva especialitat és el pop galleg, però també el marisc, carns a la brasa i cuina mediterrània. Ho acaba d'arrodonir les nits dels dissabtes amb música i ball. Té salons molt amplis especialment per a grups, menjars d'empresa i tot tipus de celebracions.

Restaurant
Cal Naré

INTERNACIONAL

Restaurant
La Lluna
del Desert

Els sabors més acurats de la gastronomia tradicional marroquina es poden trobar al restaurant La Lluna del Desert. És una cuina mediterrània i àrab amb plats que transporten a un món exòtic. "El més característic de la nostra cuina és el cuscús i el *machoeí* (broquetes morunes al carbó)", explica el seu propietari, Afendy Bouchaib. La decoració és àrab però "la majoria dels nostres clients són espanyols", diu Bouchaib, que afegeix que també cuinen cabrit per a grups i per encàrrec. Les nits del dissabte hi ha espectacle de dansa del ventre.

En l'apartat de cuina internacional també cal destacar el japonès Sakuraya, una interessant mostra de gastronomia japonesa que presenta a la seva carta una àmplia varietat d'especialitats on no falten les tempures ni els *niguiris* o els *makis*. El seu xef, Jian Chen, mostra als comensals com treballa amb la planxa *teppanyaki* la qual cosa és tot un espectacle. El restaurant disposa de tatamis reservats si es vol menjar amb intimitat.

REGIONAL

Restaurant
Racó
del Cargol

L'Hospitalet es poden trobar restaurants de totes les regions d'Espanya. Un petit apunt són la cuina catalana del Racó del Cargol o la d'Andalusia d'Al Andalus. Josep Guilera, propietari del Racó del Cargol ofereix una cuina consistent i apetitosa amb el producte 'estrella' que és el cargol "fet a la llauna però amb un toc especial de la casa", apunta Guilera. També ofereix cuina de mercat i mediterrània, amb carns a la llosa i salisses de temporada.

Al Andalus fa més de 20 anys que és un referent de la cuina andalusa a L'H. El propietari, José María García, explica que tots els productes que ofereix provenen d'Andalusia, com el cazón o els adobs. La seva especialitat és *Rabo de toro* i rap a la marinera i també els flamenquins, els embotits i els fregits de peix. Tot plegat ben regat amb vins espanyols com el *fino* o la *manzanilla*. Tant Guilera com García valoren molt positivament l'edició de l'*Assaborint*: "És una forma d'ajudar a la restauració de la ciutat", han dit.

TAPES

Per a la ciutadania que vol menjar però no els tradicionals menús de primer i segon plat i postres sinó que els agrada anar 'picant' una mica d'aquí i una mica d'allà, fer el vermut o l'aperitiu, també hi ha establiments a L'Hospitalet que han fet de la tapa la seva especialitat. És el cas de Cal Siscu, on Toni i Dolors exerceixen d'amfitrions i ofereixen una barra plena de diverses exquisideses. "El que més toquem és el marisc de molta qualitat com les ostres, que són la nostra especialitat, *cañaillas*, i d'altres delícies com percebes, nècores...", diu Toni. Les taules de marbre de Cal Siscu són tot un clàssic. Tanca els dilluns i els dimarts.

Un altre lloc per anar a 'tapejar' és el Deportivo, una cita de tota la vida a la rambla de Just Oliveras. Trites preparades amb mil i un ingredients, bones tapes i plats preparats. El Deportivo és un restaurant de 50 anys d'herència generacional. "Primer va ser de la meva àvia i ara és de la meva mare, Carme Pastor", explica la seva filla, Olga Martínez.



Restaurant Cal Siscu

COPES



Còctel Bar Tirsà

L'Hospitalet és també un lloc perfecte per anar de copes i la cocteleria ja clàssica per excel·lència és el Tirsà, propietat d'en Manel Tirvió. El Tirsà fa 27 anys que serveix a diverses generacions de clients tot tipus de còctels i combinats. "És una de les catedrals de la cocteleria d'Espanya i recentment ha estat considerada una de les sis cocteleries clàssiques de Catalunya, "de les quals cinc estan a Barcelona i una a L'H, la nostra", explica Tirvió. El local està obert en horari de tarda nit i a la barra s'hi pot trobar gent molt diversa, des d'artistes a polítics passant pel món cultural, "als qui els agrada saborejar una bona copa, ben feta, i en moltes ocasions venen expressament", diu el propietari del Tirsà.

Els còctels no sempre han d'estar elaborats amb alcohol. "Cada vegada fem més begudes sense alcohol i, si en porten, són més suaus", explica Tirvió. Com a exemple posa el Lady Sour, sense alcohol, àcid, refrescant i digestiu, o el Cosmopolitan, "que va posar de moda la Madonna", diu Manel.