

Cuina hindú a l'ordre del dia

L'escènica i les arrels de l'Índia amb una fresca reinterpretació de la mà del xef Ivan Surinder

Tandoor, el restaurant indi que el xef **Ivan Surinder** dirigeix a Barcelona, ha estat l'encarregat de presentar un menú que tenia per protagonistes les verdures. Així, sota petició de **Gvtarra** i en el marc de les Jornades de l'Exaltació i la Festa de la Verdura de Tudela, **Surinder** ha estat capaç de demostrar que es pot fer un menú deliciós amb verdures fresques, però també amb verdures en conserva.

[Menú]

Entrants

Hummus de llenties amb mini verduretes
Amanida de tomàquet, iogurt especiat i teules de cigró
Porros al Tandoor, tàtar de gamba vermella i vinagreta tandoori
Taco «sheek kebab» de xai amb mango i chutney d'alvocat

Segons

Curri de mongetes navarreses Gvtarra
Curri d'espínacs i formatge fresc «Paneer»
Curri de pollastre «Butter Chicken»
Curri de salmó «Malabar» amb coco i fulla de curri
Arròs Basmati
Naan

Postres

Mini Mango Lassi
Samosa de xocolata i cardamom

Per als amants de la cuina hindú és imprescindible una visita al **Tandoor**. Ubicat al bell mig de Barcelona (C/ d'Aragó, nº8), un restaurant modern i acollidor on degustar plats tradicionals de l'Índia reinterpretats i amb un toc modern. N'havia escoltat a parlar molt bé sobre aquest restaurant, però sobretot del xef que el regenta.

Emocionada per descobrir el **Tandoor**, obro la porta i m'enlluerna l'acolorida decoració de l'espai. La simpàtica rebuda al restaurant em fa sentir com si ja hi hagués estat més d'una vegada.

Durant la visita, ens acomodem en una taula d'una sala annexa, preparada en exclusiva per l'ocasió. I aviat arriba el gran moment: comencen a desfil·lar els plats que engloben aquest menú especial, de racions generoses ideals per compartir.



Amanida de tomàquet, iogurt especiat i teules de cigró del restaurant Tandoor. Foto: Judith Manero



Porros al Tandoor amb tàrtar de gamba. Foto: Judith Manero

Encetem la festa amb una amanida de tomàquet, iogurt especiat i teules de cigró, un dels entrants que més em va fer salivar alhora que refrescar; seguim amb l'hummus de lleties amb mini verduretes i els porros al **Tandoor** amb tàrtar de gamba. Uns entrants d'allò més integrats a l'estació de l'any, ara que comença el bon temps, frescos lleugers i apetibles. Dins d'aquest tret de sortida no podia faltar el Taco «*sheek kebab*» de xai amb mango i *chutney* d'alvocat, que, per al meu paladar poc acostumat al picant, va ser un xoc inesperat.



Curri del restaurant Tandoor. Foto: Judith Manero

Per als segons plats ens esperen quatre tipus de curris diferents. El de mongetes navarreses Gvtarra, el de pollastre «*Butter Chicken*», sense oblidar-nos del d'espínacs i formatge fresc «*Paneer*» i el de salmó «*Malabar*» amb coco i fulla de curri. El d'espínacs i el de salmó em van semblar una meravella! Mai havia tastat un curri tan gustós i diferent. Acompanyat d'arròs basmati i el Naan, el tradicional pa indi, vaig degustar de forma incansable els sorprenents curris.

I sempre queda un lloc per a les postres. D'aquell moment encara en recordo la Samosa de xocolata i cardamom, una delícia per als sentits. El contrast del refrescant gelat amb el farcellet cruixent, farcit de xocolata desfeta, em va deixar sense paraules.



Samosa de xocolata i cardamom del restaurant Tandoor. Foto: Judith Manero

Ens acomiadem de l'equip i per descomptat de l'**Ivan Surinder**. L'amabilitat, transparència i l'afecció del **Tandoor**, sumada amb l'espectacle gastronòmic que hem rebut aquest migdia farà que la següent vegada que hi entrem ja ens coneguin per haver repetit moltes més vegades.