

Semproniana



El plaer del menjar des que el prepares fins que el gaudeixes

Anar a menjar al Semproniana d'Ada Parellada és com anar a menjar a casa de la teva tieta, la tieta carinyosa, que t'haurà cuinat els teus plats preferits i els hi haurà posat alguna cosa diferent per fer-los especials. A més, la decoració del restaurant el fa molt personal i proper, amb parets de colors, objectes reciclats i mobles antics, com si fos un conte.

Per menjar, tens una opció boníssima de menú per 15,75 ? els dies d'entre setmana que inclou dos plats, postre i aigua o copa de vi. Nosaltres ens vam decidir per tastar diferents plats de la carta, que es distribueixen en talles S, M i L, depenent de la gana que tinguis i les ganes de compartir. Aquí van: *Macarró farcit de botifarra negra*, el *hit* del Semproniana. Imagino tot el sabor de la buti negra combinada amb pasta al dente i una beixamel tradicional. Aquest, aquest és el plat al qual em referia que fan amb estima. Per original, la *Terra de cuscús i verdures de l'hort*, que serveixen en un test molt simpàtic. Per títol espectacular, el de les *Gambes exòtiques marinades al moment*, que per l'estiu quedava molt bé. Exòtiques i molt bones, que consti. Acabem amb alguna cosa més clàssica, un *Bacallà amb mel i romaní*, molt suau. I per al dolç -que

no falti- un ?Pessic? de pastanaga i iogurt, per no oblidar que m'estic tornant addicta a les postres. No sigui cas? ;)



Macarró farcit de botifarra negra Foto: Marina Planas



Terra de cuscús i verdures de l'hort Foto: Marina Planas



Gambes exòtiques marinades al moment Foto: Marina Planas



Bacallà amb mel i romaní Foto: Marina Planas

La sorprenent d'Ada no acaba amb aquestes fórmules, perquè existeix el menú Pícnic per 25? per menjar al local, i que serà la pròxima cosa que provi quan torni al Semproniana. Inclou mini barbacoa sobre la taula per fer-la al teu gust! I si ets sub-30 (un afortunat de menys de 30 anys), escull aquest menú i sopa pagant per l'edat que tinguis.

[lloc]19[/lloc]

Més coses? Menús de grup i una llarguíssima llista de tallers i activitats per fer-nos veure que el menjar és un plaer des de que el prepares dins que el gaudeixes a la taula. Gràcies Ada!