

Les postres no es comparteixen!

Una crònica de tapes "top" al centre de Sitges. Visitem el restaurant El Pou de la mà de Núria Escalona.



És dissabte i en poques hores haurem de sopar. Fa molts dies que no ens veiem i tots, cadascú en el seu món particular, tampoc hem sortit a gaudir dels molts restaurants que ens hem pogut anar creuant pel camí. Telèfon en mà fem la proposta i decidim posar-hi remei:

- "Provem a El Pou?".
- "Home, El Pou pot estar bé, però no s'ha de reservar amb molta antelació?".
- "Per provar no hi perdem res. No estem a ple estiu i potser tenim sort".

Sí, la sort ens acompanya i fem una reserva per quatre a les 22?h. I comença la imaginació del que podrem tastar. Tots hi hem anat d'altres vegades i cadascú de nosaltres té els seus favorits i imprescindibles.

Arribem a lloc i des de fora intuïm que una taula amb el cartellet de reservat, justament amb quatre cadires, serà la nostra. La resta de taules són totes plenes i encara hi ha taules que vindran a sopar més tard que nosaltres. Però tot i estar ple, el lloc té un encant que permet no haver de patir el xivarri que podem trobar en altres llocs on també s'ofereix una proposta gastronòmica a base de tapes.

Si no hi heu anat mai, obriu bé els ulls i prepareu-vos per fer un "oh!". Just a l'entrada trepitjareu



un vidre i acotareu el cap. Veureu que just sota de la sala hi ha una altra habitació (un antic celler) que al mateix temps us permetrà veure el pou que dóna nom al restaurant. De fet els inicis d'aquest restaurant van ser al C/ Sant Pau, un local petit on hi havia 8 taules, sempre molt sol·licitades, i al fons hi havia el mateix pou que ara podem veure a través del vidre i que si estaves convençut de voler sopar allà, més d'un cop s'havia convertit en taula. Però més enllà del pou que podem veure a través del vidre, també és interessant gaudir de tots els detalls que donen encant al restaurant: la llum, les lletres lluminoses del fons, els sifons que decoren l'espai de la banda dreta, les fustes que regnen la banda esquerra i, fins i tot, la pica dels lavabos que és una olla reconvertida.



Restaurant El Pou de Sitges Foto: Núria Escalona

Seiem a taula i demanem la beguda mentre ens ofereixen unes olivetes per anar fent gana. Soparem amb un *90 minuts*, un vi negre del Priorat del celler *Trossos del Priorat*. I mentre anem mirant la carta que de per si és molt característica, també ens fixem que hi ha dues tipologies de

cadires i que la proposta de no menjar en estovalles, sinó de menjar en uns individuals que tenen la mateixa forma del plat fa que l'experiència vagi més enllà d'anar a omplir la panxa. De fet, tenim ganes de passar una bona estona junts i fer-ho sabent que en aquesta taula ho podem passar molt bé.

"*Demanam les croquetes?*". "*Demanam les braves?*". "*I les mini burgers?*". Som 4 així que decidim que cadascú triarà dos plats i ens decantem pels següents:

- Les braves El Pou.
- Carxofes.
- Albergínia amb mel.
- Steak Tartar.
- Croquetes de foie i ceps.
- Bunyols de bacallà.
- Caneló de pollastre de pagès amb foie i reducció de Pedro Ximenes (dues racions).

I a la comanda hi afegim pa amb tomàquets perquè sabem que fan un pa de coca boníssim i que passa molt bé amb tot el que hem demanat.



Croquetes i braves del restaurant El Pou de Sitges Foto: Núria Escalona

Les braves són molt característiques, a l'estil **Sergi Arola**, i van què volen. Igual que les croquetes, que són rodones i vénen presentades en un plat en forma d'ouera. És més, tots els plats i la forma de presentar-los és diferent. Un punt clau, més enllà del gust, són les seves presentacions perquè estan cuidades al més mínim detall.

Seguim amb les albergínies amb mel. Es desfan a la boca i són un vist i no vist. I quan estem a punt d'acabar-nos-les entren en joc les carxofes. Abans les feien amb Mòdena, però ara venen amb una salsa de formatge que hem demanat a banda perquè no és un producte que ens agrada a tots. I entre albergínies i carxofes entra en joc l'steak tartar, que l'hem demanat poc picant. La presentació és espectacular, també l'han canviat, i ara bé amb uns coixinets de pa cruixent que el fan molt atractiu, però si era atractiu, només cal endur-se'l a la boca per culminar amb l'enamorament. I arriben uns bunyols de bacallà a l'escenari.



Carxofes del restaurant El Pou de Sitges Foto: Núria Escalona



Steak tartar del restaurant El Pou de Sitges. Foto: Núria Escalona



Bunyols de bacallà del restaurant El Pou de Sitges Foto: Núria Escalona

Fins aquí anava molt bé, però un cop hem acabat amb aquesta passarel·la de tapes arriba el colofó: Caneló de pollastre de pagès amb foie i reducció de Pedro Ximenes. Ve tallat en tres porcions i està tan bo que els dos trossos que sobren no dubtem a tallar-los per la meitat i repartir-los equitativament. Sembla que l'avarícia pot ser protagonista del moment, però haureu de tastar-los per saber que no és una qüestió d'avarícia, sinó de plaer. Realment deliciosos i gustosos, tant que no deixem ni rastre de la salseta que els acompanya.



Caneló de pollastre amb foie del restaurant El Pou de Sitges. Foto: Núria Escalona

I servidora ho acabaria aquí, però també tenen carta de postres i els meus acompanyants prou bé que ho saben. No volen ni mirar la carta, tenen clar que demanaran l'escuma de crema catalana i cítrics. "*Una per cadascú, que les postres no es comparteixen*" recalca un dels comensals. I sí, dit i fet, arriben les postres i es fa el silenci fins que els plats queden ben buits.

Ens han quedat d'altres plats per demanar i que coneixem d'altres vegades, com per exemple, les sardines marinades, les broquetes de pollastre yakitori, la carn a la brasa... i seguiríem. Però en un sopar no ho podem tornar a tastar tot, així que sortim satisfets i sabent que tard o d'hora hi tornarem.

Per cert, estem a Sitges, així que ja ho saben si visiten la població i volen gaudir d'un sopar de tapetes en un lloc tranquil, El Pou és un dels llocs on poden anar. I com deia la conversa que els reproduïa a l'inici d'aquest escrit, si poden reservin amb temps perquè l'afluència de gent és considerable, fet que al mateix temps avala la tasca que fan.