El colmado-restaurant del centre de Barcelona

Si sempre has tingut ganes d'anar a un restaurant des que escoltes parlar d'ell i el destí t'ho posa davant, ha de ser per alguna raó

Si sempre has tingut ganes d'anar a un restaurant des que escoltes parlar d'ell i el destÃ- t'ho posa davant, ha de ser per alguna raÃ³.
Això va ser el que em va passar amb **La Cuina d'en Garriga**, un restaurant amb aires de *bistrot* francès situat al Consell de Cent 308 (cantonada amb Passeig de Gràcia). Tant de temps volent anar al meu nou treball se situa a dues illes. I a mi que m'encanten aquestes serenates em va faltar temps per anar-hi!

El primer que us cridarà l'atenció és la seva entrada amb experiència de "colmado". Una gran quantitat de productes de la millor qualitat dóna la benvinguda: pastes, formatges, embotits, fruites i verdures.... Qualsevol pintor es quedaria una bona estona per immortalitzar aquesta imatge tan bonica.
A uns pocs metres trobem les primeres taules que és pròpiament el restaurant. Taules rústiques de fusta, cadires antigues, utensilis de cuina penjats a les parets, vells electrodomèstics... Com si fos un gran menjador antic.

Des de la meva primera vegada a **La Cuina d'en Garriga** hi he anat en vàries ocasions i m'ha donat temps de conèixer els seus plats i tenir els meus preferits de la seva carta. No us podeu

perdre els *Ous de Calaf* en qualsevol de les seves varietats. En el meu cas em quedo amb els *Ous Estrellats amb Patates i Foie*.

Ous amb foie de La Cuina d'en Garriga Foto: Marina Planas

Una altra de les seves especialitats és la *Burrata fresca de la Puglia amb tomàquet i oli d'alfàbrega*. Només us diré una cosa d'aquest plat: tasteu-lo.

La burrata de La Cuina d'en Garriga Foto: Marina Planas

Si teniu sort amb els suggeriments del dia potser podreu conèixer la S*obrassada de Cal Rovira amb Mel*. Us podeu imaginar com n'és d'espectacular el contrast del dolç amb el salat.

La sobrassada de La Cuina d'en Garriga Foto: Marina Planas

Però si de veritat aposto pel plat estrella de La Cuina d'en Garriga, són els seus *Macarrons de la casa Martelli amb formatge Comté i cansalada ibèrca*. Us els podran explicar de mil maneres però fins que no els tasteu no em donareu la raó. I m'ho agraireu. Són de 10, us ho prometo!La resta de la carta és extensa i variada: tapas, tot tipus d'entrants, carns i peixos, embotits gourmet i diversos tipus de formatge i postres artesanals. Un festival.

Els Macarrons de La Cuina d'en Garriga Foto: Marina Planas

Una altra de les coses bones de La Cuina d'en Garriga és que obren des de les 9.30 h fins a les 23 h, així que pots marcar-te un bon esmorzar convencional entre setmana o de "forquilla" els caps de setmana, menjar a un bon ritme o sopar sense presses.

Els culpables que aquest projecte tingui tant d'èxit són **Helena Rovira** i el seu marit, el francès **Olivier Guilland**, porten la cuina de qualitat als gens. I si no mira la seva història, més que curiosa.

Ara, quan vull quedar bé amb algú penso en La Cuina d'en Garriga, i la veritat és que, fins al moment, no m'ha fallat amb ningú ;)