

LE CUCINE MANDAROSSO

PASTA I AMBIENT FAMILIAR A PROP DEL PALAU DE LA MÚSICA



JORDI PLAY

Aquest és un restaurant petit, senzill i casolà situat a poques passes del Palau de la Música, una zona que a poc a poc s'està transformant en una versió encara mestissa i una mica canalla del seu cosí pijo del Born. Uns mesos més de boom immobiliari i hauria estat enllestit, però la desacceleració augura que els seus carrerons mantindran per un temps el sabor. Le Cucine Man-

darosso substitueix la Bodega Carlos, un clàssic del barri que ha plegat després de tres dècades. És un restaurant mono i econòmic, decorat amb un aire entre rústic i modern, amb colors clars i un mobiliari eficaç.

UNA CUINA AFECTIVA

El concepte gastronòmic no és ambiciós, la carta és reduïda i la conformen tres primers i

tres segons que varien cada dia. Per obrir boca, hi ha uns petits *antipasti* típicament de Nàpols –la terra del Pietro, el propietari–, com l'albergínia fregida amb tomàquet i alfàbrega o el carbasó amb oli i menta. La reina és la pasta. De segon, hi podeu trobar una carn i un peix fets seguint la recepta de la mare o d'algun amic del Pietro. Aquesta ha estat una curiosa premissa a l'hora de con-

figurar la carta. Tot havia de tenir un lligam familiar o afectiu.

CERCANT LA COMBINACIÓ ADIENT

Cada dia hi ha tres salses i es pot triar la pasta, encara que fareu bé si us deixeu aconsellar, perquè en aquest terreny existeixen maridatges perfectes i matrimonis impossibles. Només un retret, les racions podrien ser un pèl més abundants.

QUÈ FEM DESPRÉS

No gaire lluny trobareu el Bar Restaurant Candela (Sant Pere Mitjà, 93), amb servei de copes, que va ser un dels pioners a establir-se en aquesta zona. Bona música i ambient enrotllat, per a una nit a mig gas o també per escalfar motors abans d'una gran sortida.

El principal atractiu de Le Cucine és la pasta, però també l'ambient familiar i el tracte amable i proper. La cuina només està oberta a la nit, però a la tarda el local funciona com a cafè acollidor amb servei de Wi-Fi i una bona selecció de pastissos casolans i postres com ara el tiramisú o el sensacional pastís de crema de castanyes.

JUANMA ARIZMENDI

LE CUCINE MANDAROSSO

Adreça: Verdaguer i Callís, 4. BCN (Parc). ☎ 93 269 07 80. € 20-25 euros. ☺ De dt. a dg., de 20 a 24 h. 📍 Urquinaona (L1, L4).