

Onze a taula

Els integrants de Cuina Vallès proposen els seus menús nadalencs

Els àpats nadalencs són una part molt important de les festes que s'apropen. Els onze membres del col·lectiu de restauradors Cuina Vallès presenten les seves propostes pels propers dies. Una bona opció per aquells qui més s'estimen no tenir feina a la cuina i tastar coses noves. Reunits a la cuina del restaurant Forrellat van improvisar un pessebre amb regust culinari.

9 DE LA BORRIANA

Núria Pérez proposa un menú marcadament clàssic amb uns canelons de filet i foie amb beixamel de foie i parmesà, una escudella de Nadal amb galets farcits de carn d'olla i patata trufada. També morro de bacallà confitat amb salsa de ceps, costellam de cabrit cuit a baixa temperatura amb puré de moniato i cruixent de luca.

CAN FEU

Josep Maria Villagrasa inicia el seu menú amb unes torrades amb pernil Joselito i salmó fumat i una ostra amb copa de cava. Continua amb escudella de Nadal amb galets, pilotilles i cigró menut, uns canelons de pollastre de pagès amb suc de rostí i tòfona o cassola de llamàntol, escamarlanets i cloïsses al forn. Per postres, torrons i neules de Cal Villaró.

GARBÍ

El restaurant castellarenc amb Carles Calsina al capdavant planteja plats molt lligats a la temporada. Entre ells una amanida de carxofa, alvocat i fumats de tonyina i bacallà, una espatlla de cabrit amb peres d'hivern o un medalló de rap amb infusió de trompetes de la mort i cigronets del Vallès.

EL CEL DE LES OQUES

Keko Martínez, d'aquest restaurant de Terrassa planteja un entrant molt refrescant amb un sashimi de salmó marinat amb cítrics amb germinats de ceba. Més tradicional és la seva coca de recepte amb confitura de porros, carxofes del Prat, seitó marinat i enciams germinats. També uns ous ecològics escalfats amb milfulls de patata i botifarra terregada amb uns encenalls de foie i tòfona.

Com a primer plat, corball salvatge amb cansalada ibèrica, records de suquet i pèsols del Maresme. Segueix amb una galta de vedella al priorat amb naps i crema de carbassa.

Per alleugerir, una versió del



Els membres de Cuina Vallès amb el seu peculiar pessebre al menjador del restaurant Forrellat

Malibú amb textures de pinya i per rematar, joc de xocolates amb el seu gelat artesanal.

LOSSUM

El menú d'en Joan Sala comença amb la seva particular versió de l'arbre de Nadal, on la crema de pèsol s'infusiona amb fulles d'aveat per acompanyar el foie.

La seva escudella es converteix en còctel i el caneló inverteix el farciment i la pasta en un homenatge al plat de Carme Ruscalleda. També ofereix uns «nuguets» de pollastre de pagès amb chutney de rostí, prunes i pinyons, gambes cuites amb aigua de mar i per acabar, garrí ibèric o tepani-qui de kobe. Un sorbet de Vi de Gel amb neules i unes sorprenents interpretacions dels torrons i els polvorons posen el punt i final.

RISTOL

Àlex Lucas, d'aquest restaurant de Viladecavalls presenta uns entreteniments amb blinis de salmó, xips variats, una broqueta de llagostins amb romesco i croquetes de sèpia amb la seva tinta.

Entre les propostes del

seu menú nadalenc destaca un risotto de garotes i parmesà o un milfulls de vedella i formatge amb bolets i salsa moscatell. Sopa de torró amb gelat de neules és la proposta més nadalenca dins les postres.

CAN VINYERS

Edgar González presenta al restaurant matadepereenc del Club de Golf La Mola un menú

ritiu al seu local de Montcada un ou de guatlla confitat, ceba i sopa de formatge.

El darrer restaurador a incorporar-se a Cuina Vallès segueix amb un verat escabexat amb mongetes del ganxet i brou d'escudella. També aposta per la melositat de la cansalada de coll confitada, el déntol o el garrinet amb castanyes.

FORRELLAT

Un xarrup de bollabesa, seitó amb mores i rotllent de foie amb mango caramelitzat són els aperitius d'en Josep Forrellat.

També ofereix amanida de llamàntol amb carxofes i una vinagreta feta amb el corall del crustaci, uns canelons de faisà amb foie i tòfona, llenguado amb raïm i ametlla amb deshidratat de Xixona o un llobarro amb magrana i ratatouille de calamars i llima.

LA TERRASSA DEL MUSEU

Des de Terrassa, Sílvia Hernández comença el seu menú amb un aperitiu de benvinguda amb petit fours salats, una crema de foie amb una peculiar versió dels polvorons, ametlles al curry, niu de

patata cruixent i croquetes de lluç i gambes.

També proposa un «gran raviolo» farcit de ceps, gambes i tòfona, amb crema suau de gambes, un rodonet de pollastre farcit de marisc, amb cloïsses i salsa de suquet i bacallà confitat amb salsa de Xixona i xocolata. Per postres, soufflé de champagne.

CAPRITX

Artur Martínez, que des de fa ben poc llueix la seva estrella Michelin (com a la foto) proposa començar l'àpat amb un nap confitat amb puré de cigrons vallesans on un caviar de tòfona hi aporta el toc festiu.

També suggereix un peix per desgràcia poc present a la taula nadalenca com és la lluenta, en aquest cas acompanyada per unes patates del bufet i pernil ibèric. L'element clàssic l'aporta un pollastre del Prat farcit i amb l'aportació aromàtica de l'arrel d'api. El punt i final el posen unes postres refrescants com la taronja amb una infusió oxigenada de flor de taronger i coco.

ALFONSO FERNÁNDEZ

DS

Tot i presentar idees innovadores, no oblidem la cuina més tradicional

amb moltes opcions. Després dels snacks de benvinguda, presenta entre d'altres primers un trinxat amb bolets i llagostins o uns cigronets menuts amb tripa de vedella, bacallà i allioli. De segon, destaca el bacallà amb botifarra de ceba i piquillos o la cuixa d'ànec confitada amb espinacs.

CAN PIQUÉ

Albert Oltra, ofereix com a ape-