



FARGA COMERCIAL PERO CORRECTO

Es nuevo, pero el éxito tanto de la marca como de su ubicación, ya hace difícil encontrar mesa. Farga, nombre asociado a la pastelería y la heladería de calidad, hace tiempo que ha apostado por la restauración en diferentes zonas, siempre muy bien situadas, de la ciudad. Éste es el último. Y también la expresión final, a día de hoy, de todo lo aprendido. La idea general del establecimiento, suma de ofertas, es muy apetecible: pastelería-tienda delikatesen, catering y restaurante. Aquí caben desde unos montaditos, ya sean clásicos, los de siempre, o más contemporáneos, hasta las pastitas, diversas fantasías de chocolate o cocina de sentado.

La carta del nuevo Farga, local de estética muy moderna y espacios muy abiertos, sirve para cualquier necesidad gastronómica. Ensaladas divertidas y potentes, entrantes de capricho, hamburguesas comme il faut, pasta, risottos, carpaccios, productos de temporada... Todo el material es correcto, aunque las elaboraciones, dada la vocación universal del sitio, son muy comerciales. UN menú recomendable estaría compuesto de verduras y setas de temporada, milhojas de tomate con mozzarella, langostinos en tempura, el risotto con ragout de bogavante y, de postre, la excelente tatin con helado de vainilla y diversos hojaldres y antojos de mimada elaboración.

Gran Vía, 630

í 93 342 60 40

Precio medio: 35 €

GRESCA



GRESCA EXQUISITA NATURALIDAD

Está claro que el Gresca es el restaurante de ahora mismo en la ciudad. Resto pequeño, cuidado y de pareja, puesto que el dueño se ocupa de la cocina y su mujer, María, de la sala. Ambos, además, desarrollan su propia línea de una exquisitez asombrosa. Además de un "neomenú" (a 18 €), el nombre de Gresca ha crecido como la pólvora entre los gourmets gracias a su carta, creativa y muy peculiar. En Neichel, El Bulli, Bouchon, Francia, Suecia, etc., y ahora, en su primer establecimiento, se ha lanzado a ofrecer una cocina natural, limpia, respetuosa en el tratamiento del producto, cuidadosamente contrastada y con un final equilibrado. El secreto, pues, está en la sencillez y en las buenas manos de los cocineros. apreciar todo esto (y, atención, hay que hacerlo porque tiene cada día lleno) hay que probar algunos de sus platos, como la calfada con niscalos, el canelón de pimientos con langostinos y finas hierbas, carpaccio de pulpo con butifarra negra, la "esqueixada" tibia de bacalao con tomate y huevo escalfado, superexplosión de pedro con crestas de gallo, alcachofa con tomillo, la dorada con especias, el pichón con gibre y setas, el sorbete de kiwi con naranja de y manzana, la coca de roquefort con manzana, el bombón de chocolate y queso. En Gresca van para nota.

Provenza, 230

í 93 451 61 93

Cierra sábado mediodía y domingo

Precio medio: 40 €