

entre 20 i 40 €



JOSEP GARCIA

MELBA
Sant Miquel dels Sants, 1. Vic

ESPECIALITAT: Pollastre de pagès amb canyella i fruita seca.

HORARI: De 13.00 a 15.30 hores. Dijous, divendres i dissabte, també de 21 a 23 hores. Dimarts, tancat. **TELÈFON:** 93 886 40 33.

LA IMPORTÀNCIA DEL PRODUCTE

Malgrat l'actual sobreexplotació de la tonyina, aquest gustós peix és present en cartes de molts restaurants en forma de *sushi*, a la *teriyaki* o a la planxa. No l'ofereixen, en canvi, Joan M. Ribas i Maria Cervelló, parella, cuiner i cap de sala respectivament del restaurant Melba de Vic, que aposten per una cuina de temporada ètica i coherent amb el seu entorn. En la mateixa línia, no serveixen plats defuagràs; gran part dels productes utilitzats són de cultiu

ecològic; i intenten que els seus proveïdors siguin de la mateixa comarca.

Cuina de temporada sempre ètica i coherent

En definitiva, la recerca del millor producte resumeix la filosofia d'aquest restaurant vinculat al moviment *slow food*. Així, amb unes guatlles semi-salvatges, Ribas prepara un

sublim arròs. Les mateixes credencials té el pollastre de pagès, procedent d'una granja del Moianès, amb canyella i fruita seca. O la minestra de verdures d'hivern amb germinats i oli de tòfona. Selecció de vins ecològics.

Preu mitjà: 35-40 euros. Menú gastronòmic (29,50 i 39,50 euros) i laborables migdia (16,05 euros).