

COMER OTROS RESTAURANTES

MELBA



SANT MIQUEL DELS SANTS, 1 (VIC) | ☎ 93 886 40 33 | CERRADO MARTES Y NOCHES DE DOMINGOS, LUNES Y MIÉRCOLES | 35 EUROS

COCINA.....	NOTABLE
SERVICIO.....	BIEN
BODEGA.....	BIEN
DECORACIÓN/AMBIENTE.....	BIEN
● CALIFICACIÓN GLOBAL	14/20

Hay que tenerlos bien puestos para jugársela tan fuerte con un producto. En este caso, el cerdo ecológico de Mas El Puig, en Osona, claro. Pero parece que Joan María Ribas, cocinero que ya fue culto en el *Pou Dolç* de Barcelona, va bien armado. Y, en la carta de su nuevo restaurante de Vic, echa el resto. Hay más cosas, todas de una sorprendente honestidad y limpieza, siempre ecológicas; sin embargo, llaman la atención (y procuran un raro placer) los platos fundamentados en las carnes de este animal, sacrificado con un año y de una textura y un sabor verdaderamente excitantes y policromos. Así pues, veamos qué es capaz de hacer este cocinero de extremado matiz

con una materia prima tan excelsa y con un *feeling* muy *slow food*. Para empezar, el corte frío sobre coca fina de kamut. En este corte, vale decir, entran diversas partes del animal. Bien. Carré cocido a baja temperatura con salvia y croquetas de ajo escalibado. ¡Caramba! Filete salteado con col y almendras frescas, polvo de almendras, cítricos y ginebra. ¡Qué melosidad! Crepineta de pie rellena de verduras y sofrito aromático de finas hierbas. Mariposas revoloteando. Espalda asada con miel y romero y milhojas crujiente de manzana. «Vale la pena el desvío». Además, y esto ya es propina, genial el trío de sorbetes de fresas al vino tinto, naranja y regaliz y cacao y té blanco. **XAVIER AGULLÓ**

