



5 a Taula es un colectivo formado por: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens y Josep Vilella

Con cariño y corazón

La Cuina del Guinardó, familiares y honestos guisos en Horta-Guinardó

Emplazado desde hace 17 años en la calle Varsovia, La Cuina del Guinardó abre únicamente los mediodías. Ubicado en el attillo de una tienda de vinos con pedigrí y guisos preparados para llevar, sólo dispone de ocho pequeñas mesas que no dan cabida a más de veinte comensales. Su aspecto exterior es el de un pequeño colmado de barrio, pero en su interior, subiendo las escaleras que conducen al attillo, descubrirán los buenos guisos y la cocina familiar del cocinero Santi Velasco.

Viernes 8 de abril a mediodía. Ya en la mesa, comentamos con Santi los platos que componen la propuesta de guisos del día. Sus comentarios y sugerencias delatan su afecto a la cocina. Nos apunta diferentes opciones, pero nos recomienda encarecidamente los calamares guisados con cebolla y tomate y un popular guiso de rabo de buey. Aprobamos su

La carta de Santi Velasco se compone de entrantes y guisos elaborados a diario en función de la compra

entusiasta recomendación y, además, pedimos también sus fideos con gambas y unas albóndigas con guisantes. Los cuatro platos resultan muy apetitosos, pero, de una manera especial, los calamares guisados con cebolla y tomate y el rabo de buey. Ambos excelentes. Hay otras propuestas sumamente interesantes. Entre ellas, los piquillos rellenos de bonito, la merluza a la romana, el suquet de rape a modo de una minizaruza, las costillitas de cabrito empanadas, las habas y guisantes...

La carta de platos de esta casa se fundamenta esencialmente en los platos del día. Son los platos que Santi Velasco elabora a diario en función del producto que adquiere. La carta consiste, en realidad, en una lista escrita a mano de los entrantes y guisos que

LA CUINA DEL GUINARDÓ

Barcelona

Varsòvia, 148. Tel. 93-436-09-19
Abierto los mediodías de martes a domingo. Noches, cerrado. Vacaciones en Semana Santa y agosto

Valoración

Confort ★☆☆

Bodega ★★☆☆

Servicio ★☆☆

Valoración sobre 20

13

RECOMENDAMOS

▶ **Al decidir** lo que van a tomar, sigan los consejos de Santi Velasco. Consulten también con Montse sus sugerencias para el vino.

▶ **Los calamares** con cebolla y tomate. Las propuestas de bacalao, a la llauna con garbanzos o con sanfaina.

▶ **Los callos** al estilo de la abuela Estefanía. Pero probablemente deberán esperar a que pase el verano.

▶ **Si es domingo**, los canelones.

▶ **Los guisos** y excelentes vinos que se pueden adquirir en la tienda (de 9 a 20.30 h, sábados y domingos hasta las 16.00).

▶ **Casa ideal** para adictos a la cocina casera y familiar.



Montse, Santi, Maite y Encarna, un equipo

Santi elabora a diario. Obviamente, si visitan esta casa, lean la carta, pero les aconsejamos encarecidamente comentar y dejarse aconsejar por Santi. ¿Quién mejor podrá aconsejarles que quien compra y cocina a diario en los fogones de la casa?

Santi acostumbra a comprar

en el mercado de Santa Caterina. Conoce bien el barrio. En él, muy cerca del mercado de Santa Caterina, nació y creció, y en este mercado tiene a sus proveedores de más confianza.

En La Cuina del Guinardó descubrirán aquella cocina que como preciso legado familiar sólo

se transmite de abuelas a madres y de madres a hijos, una cocina casera y sabrosa, nada sofisticada, en un marco sin pretensiones, sencillo y familiar. El pan que se sirve en esta casa viene, como los buñuelos que tomamos de postre, del Forn de la Trinitat.

Otros platos absolutamente re-

comendables y que en esta casa gozan de merecida fama son el morro de bacalao a la llauna con garbanzos o con sanfaina, los canelones –que se elaboran sólo los domingos–, el cabrito al horno y los fenomenales callos que Santi sigue preparando como lo hacía la abuela Estefanía. Se trata de un guiso que Santi no acostumbra a preparar en época estival, pero que resulta imprescindible durante los meses de otoño e invierno. Recuérdenlo.

Santi es un autodidacta. Nunca ha cocinado en fogones ajenos. Su único y mejor referente culinario ha sido su familia. Por eso los platos de este cocinero contienen tan alta proporción de cariño y corazón. Hemos mencionado a la abuela Estefanía. Nos comenta Santi que Estefanía era una cocinera excepcional. Como excelente cocinera es también su madre María, lo son sus hermanas y lo fue su hermano mayor, excelente gourmet y cocinero amateur, fallecido hace unos años. Los fogones han sido el referente inmanente y vivo de esta familia. Los abuelos paternos de Santi ya habían regentado un restaurante.

Santi entra y sale durante el servicio y, junto a su hija Montse, atiende el comedor. Su relación con el comensal es elocuente. Sugiere, comenta, pregunta... Su es-

Su excelencia en la cocina proviene de la sabiduría familiar heredada y con alta proporción de cariño

posa Maite se encarga de la tienda y Encarna –que lleva años trabajando con esta familia– controla el servicio de la cocina.

Un trato muy especial se da en esta casa a los vinos. Montse, finalista en la XX edición del Nariz de Oro, es el alma máter de la tienda y ejerce de sumiller del restaurante. Dirige la bodega con pasión y de manera muy personal. Junto a Santi, ejerce de anfitriona y asesora de manera eficaz a su clientela. Mensualmente ofrece una selección de sus vinos recomendados. Montse es una apasionada y genial sumiller.

Maite, Montse, Encarna y Santi componen un acompasado cuarteto que ha convertido su honradez y afecto a los fogones en fundamento indispensable de una trayectoria tan sensata como ejemplar.●

GASTRONÓMADAS

Boeuf à la mode

■ Michael Steinberger, el periodista gastronómico del *Financial Times* que describe con deleite las memorables comidas que, durante la década de los 70, podía disfrutar en Francia, acierta al destacar el predominio de una cocina sólida, impecable y repetida, donde los valores de la tradición y la voluptuosidad triunfaban de lleno.

Recuerda, por ejemplo, en Thoissey, el mítico Chapon Fin, donde, al igual que él, 5 a Taula ha podido degustar las más repre-

sentativas recetas de la cocina tradicional francesa.

El famoso restaurante ha desaparecido y, con él, muchos de los platos que cimentaron el prestigio de la gran cocina gala.

El *boeuf à la mode* resulta uno de los platos más emblemáticos de aquel repertorio en el que se engarzaban a la perfección la tradición popular con la gran puesta en escena de la restauración elegante de las estrellas Michelin.

Ese buey anónimo, animal de tiro hasta el siglo XVIII, pasó a criarse con los honores de un

La receta

Culata de buey

Escoger una buena pieza de culata de buey entera. Envolverla con láminas de tocino. Colocarla en una fuente de horno con zanahorias y chalotas troceadas, dientes de ajo, tomillo, laurel, clavo, sal y pimienta generosamente repartida. Añadir un vaso de agua y una copa de vino blanco. Opcional un vasito de armñac o de calvados. Dejar cocer a fuego lento las horas necesarias para que la carne esté tierna. Pasar la salsa por un colador. Servir la pieza cortada y cubierta por la salsa bien caliente. Se puede acompañar con un puré de raíz de apio.



príncipe de la mesa y la raza *charolais*, devino el *boeuf-boucher* por excelencia. De todas las recetas, la que comentamos hoy es, quizá, la más extendida y venerada. Se basa en la calidad de la pieza de carne y en las horas de cocción. El buey no debe ser viejo y, aunque la metodología de la receta es de lo más simple, en cada casa la cocinera le sabe aplicar su oculto secreto. El resultado se asemeja a uno de nuestros estofados clásicos, quizás con una salsa más oscura y unos sabores más suaves y fundidos. Las horas de cocción hacen su trabajo y la mitología gastronómica francesa pone el resto.