

diumenge, 9 de desembre de 2007

La nova cuina del Xamfrà del Fòrum, a Tarragona

gastronomia

FÈLIX LLOVELL

El Xamfrà del Fòrum és un restaurant tarragoní que el passat mes de setembre va celebrar el seu segon aniversari i que ocupa un xamfrà davant mateix del Fòrum Romà, a dos passos del Mercat Central; per això també se'l coneix com a xdf. L'establiment va néixer gràcies a la il·lusió i fal·lera per la gastronomia del jove tarragoní Nacho Pous i del suport de la seva dona, Marta Escaño. Nacho és enginyer i després d'exercir cinc anys com a tal va decidir obrir un restaurant nou a Tarragona i va començar a buscar locals per la Rambla, fins que va trobar aquest, amb unes vistes magnífiques des del que seria el menjador del primer pis a unes de les restes més ben conservades del nostre patrimoni romà, el Fòrum.

La decoració del local és avantguardista i minimalista. Ha rebut el 1r premi de disseny i interiorisme del Col·legi d'Arquitectes de Catalunya. Té diferents espais, distribuïts en dues altures. Els menjadors, molt agradables, respiren joventut, com el servei, que també és molt jove. De la cuina en té cura el xef Jorge Luis Simionati, que elabora una cuina de línia mediterrània, tradicional i popular, animada amb tocs actuals i basada en bons productes del mercat. És, certament, una cuina sana i equilibrada, amb una bona relació qualitat/preu.

Entre les seves especialitats cal esmentar el risotto de ceps i formatge parmesà amb encenalls de foie, que és un dels plats estrella de la casa. El bacallà amb patates, tomàquet confitat i tapenade; el bloc de peus de porc amb canyella, romesco i pebrots de Padrón. A l'hora de les postres, el rei és el coulant de xocolata amb sorbet de mandarina.

La carta ofereix un menú a preu fix, per als migdies de dilluns a divendres, 13,85, i les nits i els caps de setmana, 19,50. Alguns plats tenen suplement sobre aquests preus. El restaurant també ofereix un menú de degustació per 40 euros. El celler té unes 90 referències de vins i caves de diferents denominacions d'origen, però predominen els vins de les terres tarragonines. El vi de la casa és el Mas Vicenç, de la DO Tarragona, 12,50 euros.

Adreça: Lleida, 17-19. 43003
Tarragona

Telèfon: 977 24 71 16

Horari: de 13.30 a 16.00 i de
21.00 a 23.00. Obert tot l'any.
Tanca les nits de diumenge,
dilluns i dimarts.

Targetes de crèdit: 4B, Màster
Card, 6000 i Visa.

Correu electrònic i pàgina
web: info@xdfrestaurant.com
i www.xdfrestaurant.com



→ Nacho Pous i la seva dona, Marta Escaño. Foto: F. L.