

## RESTAURANTS

## DA LUCA

## CUINA GENOVESA A L'HOTEL ALEXANDRA

L'oferta hotelera barcelonina és vastíssima. És veritat que en dates concretes com un gran premi de Fórmula 1 o una gran fira és possible que l'hotel més cèntric que trobis sigui a Reus, però la major part de l'any la competència és molt dura i cada nit molts llits d'aquesta ciutat acaben dormint sols. Potser per això, fa temps que els hotels també apunten cap als aborígens –o sigui, nosaltres els barcelonins– com a clients potencials. La interessant oferta gastronòmica apareguda en els últims anys podria inscriure's dins d'aquest interessant gir.

## LIGÚRIA AL PLAT

El Da Luca és la proposta de l'Hotel Alexandra. En termes

genèrics es tracta d'un restaurant italià de tall modernet, però en un sentit més estricte –així ho remarquen–, al restaurant practiquen la cuina genovesa. Això es tradueix en el fet que a la carta hi conviuen la pasta, els plats de tall mariner, la carn contundents i algunes combinacions de mar i muntanya. Hi abunden també les herbes aromàtiques –sobretot l'alfàbrega– i els productes *made in Italy* com ara la *bresaola*, l'*es-peck*, la mortadel·la, el parmesà i alguns olis de la regió de Ligúria, d'on provenen els caps del restaurant.

## PLATS RECOMANATS

De la carta destaquen l'amanida tèbia de fruits de mar amb oli i lli-

mona, que recorda una versió en sec del *cebiche* i les verdures farcides a l'estil de Ligúria, o sigui, amb una pasta de pernil dolç, ou, formatge i herbes. Com a entrants una mica més contundents recomanen el risotto mariner o els espaguetis amb pesto genovès. La *tagliata* de vedella amb oli de trufa és el segon estrella per als fanàtics de la carn, però si prefereixes peix, la fritada de calamars i seitons amb carbassó cruixent és un valor segur, com també ho és la senzilla però efectiva orada al forn. De les postres, el best seller és el recomanable tiramisú casolà. Tots els migdies ofereixen un menú que manté l'esperit de la carta a un preu força competitiu.

JUANMA ARIZMENDI

## DA LUCA

Adreça: Mallorca, 251. ☎ 93 467 77 55. € De 40 a 55 euros. Menú: de dl. a dg., 20 euros. ☹ De 12.30 a 16h i de 20 a 23h. 📍 Passeig de Gràcia (L4, L3, L2) Web: [www.restaurantedaluca.com](http://www.restaurantedaluca.com).

