



E. ALSINA

Esteve Roca, en plena demostració

Idees al Mercat Central per organitzar els àpats de les properes festes

Ahir va participar Esteve Roca

A.F.

Sabadell i Comarca, ahir hi va ser present el cuiner Esteve Roca del restaurant Les voltes de la Borriana (carrer Borriana, 34).

La proposta

El plat proposat era un bacallà confitat lentament en oli a 80 graus, amb l'acompanyament d'una crema de pèsols i un sofregit de ceba alls i rovelló o barreja de bolets.

El plat es decora amb un cruixent de pernil ibèric que es pot fer posant-lo al forn a baixa temperatura fins que quedi deshidratat ■

A la majoria de cases ja es té una idea del menú que es prepararan a les properes festes.

Pels més indecisos, a la cuina del Mercat Central ahir es va celebrar la primera de les dues sessions previstes amb la taula nadalenca com a motiu.

L'objectiu és proposar plats senzills, no massa cars, però amb un toc d'originalitat que els faci aptes per a la taula festiva.

Amb la col·laboració del Gremi d'Hostaleria de

La Diosa se erige en el gran gastronómico de la Zona

Un espacio singular que también reúne bar

Desde hace un par de semanas, funciona en la calle Boccaccio, 55, de la Zona Hermética, un local que, por su amplitud, diseño y decoración, es una auténtica divinidad. Por algo ha sido bautizado como La Diosa.

X.R.

Más allá de la espectacular estampa que ofrece este inmueble, La Diosa es un restaurante de calidad, que combina la cocina de mercado de tintes mediterráneos con algún apunte étnico y toques de cocina de diseño, gracias a la profesionalidad del chef, David Castillo, y su equipo.

Pero es necesario hablar de los exquisitos detalles decorativos que caracterizan a este local, porque no hay nada igual en toda la comarca. Desde su exótica fachada, émulo de un templo oriental, pasando por el recibidor, donde se ubica el bar de copas, y acabando en la discoteca, en el piso superior, y que esta noche se inaugura.

El comedor es el departamento más amplio. Las mesas y sillas, como todo el conjunto, se ciñen a motivos polinesios, propios del sudeste asiático, con la efigie de la diosa que da nombre al establecimiento presidiendo la estancia.

Carta mediterránea

Hasta que se ponga en marcha el menú ejecutivo, a principios del próximo año, La Diosa propone una carta creativa, donde los productos mediterráneos adquieren protagonismo.

Como entrantes fríos brillan con luz propia las ensaladas, como la tibia de langostinos



Aspecto del comedor, donde destaca



El jefe de cocina, David Castillo, con

queso de cabra y pesto, y la de rúcula y pollo ahumado con crema ácida; y como entrantes calientes son muy recomendables los huevos trufados con foie, las vieiras con escalivada y cebolla confitada, y el risotto de ceps y langostinos.

Los segundos platos abarcan distintas y sabrosas preparaciones de carne y pescado, con una presentación lujosa y adecuada al entorno.

En cuanto a carnes, podemos recomendar el cabrito en

car
truf
sol
D
sug
de
cor
sob
cal
rre
L
tan
que
gra
La

L'Institut Català de la Cuina publica un inventari dels plats tradicionals