

# QUE FEM ?

Del 28/  
al 3/1 d  
LA VA

SÍ, AQUEST ÉS EL NU  
RO ON US FEM PRO  
POSTES PER GAUDI  
DEL CAP D'ANY DE L  
MILLOR MANERA PO  
BLE. TANT SI ENS FEU  
COM SI NO, US DESIT  
**UN BON ANY**





# Més del que sembla

LES TAPES DE REUS SORPRÈN AMB ELABORACIONS COMPLEXES I ADDICTIVES



L'equip del restaurant, encapçalat pels germans Roger i Marc Murtró.

vieira seca). Durant el dinar, acaba apareixent a totes i cadascuna de **les taules** del local. No pot ser casualitat.

### Altres especialitats

Sorprenent **brandada de tonyina brasejada**. Servida sobre alga nori encamisada amb tempura. Brasa freda! Perfum de soja blanca i *shichimi togarashi* (mescla d'especíes japonesa) i, de nou, la



recomanats de la carta.

càlida presència del tomacó escalivat. "De petit, tota la família **anàvem al tros** i allà sempre fèiem tomacons amb un foc a terra", diu en Roger.

Descomunal l'**anxova ibèrica**, torrada amb filet de l'Escala cobert amb una fina -gairebé transparent- làmina de cansalada viada suant brillantor marrana. Versió *ganxeta* del plat del cuiner Juanjo López a **La Tasquita de Enfrente** (Madrid). La cansalada llisca suaument pintant el paladar amb sabors greixosos i l'anxova rebla amb salabor curada en segona instància. Una mossegada inoblidable.

### Plats contundents

Passem a les cullerades profundes. Comencem amb un **laksa de galeres**, un plat de cuina nyonya on es combinen les tradicions xinesa i malaia, amb un bon equilibri entre el marisc i la llet de coco.

A la **cua de bou amb mole**, l'apèndix boví està cuit nosstradament amb bresa de verdures. Quan la fibra es ren-deix i les gelatines tremolen,

es combina amb aquesta salsa mexicana d'alta complexitat. Picant i de punt lleugerament dolcenc. Demanem pa, i en volem més.

L'**arròs de mitjana** és correcte, amb la carn llescada sobre la capa d'arròs (varietat aquarello) cuita amb brou d'ossos; potser li manca un pèl d'intensitat. A l'**ànc de Pequín** la pell del plomat es simula amb fulls de finíssim *obulato* impregnats d'almívar Isomalt i cuits en greix d'ànc a 90 graus. El resultat és un cruixent de torrats i caramels espectacular.

**Deliciós tiramisú casolà amb fava tonka**, d'interessant matis de vainilla. Ho reblem amb bon cafè, servit amb un gotet d'aigua, per als que ens estimem el ritual. Bravo!

### MÉS QUE TAPES

SANTA ANNA, 20 (REUS). TEL: 977 340 224. HORARIS: DILLUNS, DE 20 A 23H; DE DIMARTS A DIJOUS, DE 13.15 A 15.30H I DE 20 A 23H; DIVENDRES I DISSABTE, DE 13.15 A 15.30H I DE 20 A 00H. PREU MITJÀ: 35€. ● Facebook: [Més que tapes](#)

## + propostes



Aconseguiu un tortell gratuït.

### TORTELLS SOSTENIBLES

El 4 de gener, Ecovidrio obrirà un obrador a Barcelona i repartirà 2.000 tortells de Reis als ciutadans que reciclin tres ampolles de vidre. L'entitat presenta per primera vegada la iniciativa #ReciclaVidreXTortell, una campanya de sensibilització per promocionar el reciclatge de vidre durant les festes de Nadal. Situat a Gràcia, l'obrador estarà obert fins que s'acabin les existències d'aquest dolç nadalenc. #RECICLAVIDREXTORTELL. OBRADOR ECOVIDRIO - ESPAI WALLWOOD. BETLEM, 53 (GRÀCIA). DATA: 4 DE GENER DEL 2019, A PARTIR DE LES 9H. ● [Ecovidrio.es](#)



Nadal amb un toc vienès.

### 'BRUNCH' MUSICAL

L'hotel **Almanac Barcelona** manté un vincle molt estret amb la cultura austríaca. Per això, la seva encantadora terrassa amb vistes sobre la ciutat acaba d'acollir una caseta tradicional de Nadal del país centreeuropeu. La setmana vinent, a més, donen la benvinguda al 2019 acollint una retransmissió en directe del concert de l'Orquestra Filharmònica de Viena (a les 11.15h) i un 'brunch' que combina especialitats d'aquí i d'allà. 'BRUNCH' D'ANY NOU. RESTAURANT LÍNIA. HOTEL ALMANAC BARCELONA. DATA: 1 DE GENER, D'11 A 16H. ● [Almanachotels.com](#)