

gourmet

RESTAURANTE BARCELONA

## TUSET

Ocupa el espacio del mítico Reno, un histórico de la restauración barcelonesa que abrió sus puertas en 1954 y que cerró el verano pasado. Se plantea como un loft sin obstáculos visuales, cierto aire industrial y toques de diseño. Baldosas de cristal

pintadas en grises, rojos y blancos, madera de roble, estucados y chapas de acero inoxidable para un interiorismo con la firma de Estrella Sallietti. Si las cocinas a la vista están de moda, este nuevo restaurante lo cumple a rajatabla. De hecho, hasta la cámara de frío, donde se guardan los productos frescos, está dentro del comedor. La antigua marquesina del local ocupa ahora la terraza, que permanecerá abierta hasta el mes de ocu-

bre. En la carta, pura cocina catalana y mediterránea con toques de autor, en la que destacan platos como el ravioli de sepia, la ensalada de espinacas frescas, la tripa de bacalao con garbanzos o la sopa fría de tomate con pesto y mascarpone. □

DIRECCIÓN: Tuset, 27. TEL: 932 009 129. PRECIO MEDIO: 45 €. HORARIO: DE 13 A 16 HORAS Y DE 20.00 A 24 HORAS. ABIERTO TODOS LOS DÍAS DEL AÑO.

