

Febrero 2007 revista de la vanguardia quefem  
recomendaron nuestro restaurante como  
sugerencia de la semana



# QUÈ FEM?

CADA DIVENDRES GRATIS AMB LA VANGUARDIA DEL 2 AL 8 DE FEBRER DE 2007

**teatre**  
‘Una còpia’,  
de Caryl  
Churchill  
**música**  
Dyango  
al Palau  
**restaurants**  
I Sapori  
d’Italia  
**noctàmbuls**  
Londres&París  
Lounge Bar  
**botigues**  
Bambula  
Chic, a Sant  
Gervasi



**FANGORIA**  
EL CONCERT MÉS PETARD

i a més a  
més...  
**Club**  
avantatges  
i ofertes per a  
subscriptors  
i lectors

**ESCAPADES** ESCENARIS DE LLEGENDA PER L'ALT URGELL



## DOPAZO

CUINA DE MERCAT ESPECIALITZADA EN PEIX I MARISC EN UN CLÀSSIC DE SANT ANDREU

**L**a tradició familiar marca el present del Restaurant Dopazo, ubicat al cor del districte de Sant Andreu. Es va fundar el 1970, però l'origen restaurador dels Dopazo es remunta als anys 40, quan van engegar a Ourense una casa de menjars típics gallecs. La segona generació es va instal·lar a Barcelona i va fer créixer el prestigi del seu establiment a escala local. La tercera, capitanejada pel xef José Manuel Dopazo va fer també un salt evolutiu en la cuina: format a l'escola Hofmann, i després de foguejar-se en diferents estades en restaurants, va agafar el timó i desenvolupà una manera pròpia i creativa de fer els plats.

**Tipus de cuina:** De mercat, amb gran protagonisme del peix i el marisc. El fantàstic viver que posseeixen garanteix la frescor del producte. També destaca l'ús dels ingredients estacionals, en plats com les carxofes amb sípia i encenalls de pernil de Jabugo.

**De primer:** Hi ha els clàssics per picar, com croquetes, pernil ibèric, anxoves, foie o *lacón*, al costat d'altres menys habituals, com la moixama de Huelva. També us podeu decantar per alguns plats

de pasta, canelons de rap, revoltilim de llanega, un saltat de cigrons amb gambes roges o el carpaccio de bacallà amb faves i bonífol.

**Del mar:** Hi ha exquisideses del seu viver, com llagostes o llamantols, a la planxa o en caldereta, angules, ostres, bou de mar o nècores. D'entre el peix, pareu atenció als suggeriments del dia, que acostumen a tenir peixos de costa com el llobarro i turbot, o bacallà d'Islàndia. El rap a la planxa i el llenguado amb verdures que vam tastar eren succulents.

**La carn:** Tot i que el peix és el punt més recomanable, entre els comuns del Dopazo no falten adeptes a l'entrecot i al filet de vedella o d'ànec amb pebre, xampinyons i patates cocotte. Els acompanyaments i les racions són d'allò més satisfactoris.

**Les postres:** Són remarcables les casolanes, com el tiramisú, el cremós de formatge amb fruites vermelles, el milfulls amb crema i xocolata calenta o la mousse de Roncari. Per als qui vulguin alguna cosa lleugereta, també tenen diferents sorbets.

**Els vins:** La carta és d'allò més completa, amb unes 230 referències, totes amb la nota de tast,



FOTOS: MARTI CASANELLAS

composició i fins i tot una il·lustració de l'ampolla. Les condicions de temperatura i conservació dels vins són molt acurades. També tenen una carta de cigars per als fumadors.

**El local i el viver:** Té l'estructura tradicional de restaurant amb recepció a l'entrada, on podreu veure l'espectacular aquari de 5.000 litres amb tot el marisc viu que serveixen. El viver té tots els avenços tecnològics i de depuració perquè els animals marins estiguin en les millors condicions –val la pena que us hi fixeu– molt millor que en altres establiments de gran volada, i sembla que és un dels de més capacitat d'Espanya. Els menjadors (amb capacitat per a unes 160 persones) són a l'interior.

**El servei:** Expert, us ensenyen les peces abans de servir-les, i us trauran l'espina amb mestratge davant vostre. Rebreu un tracte amable, familiar i distès. Com que tot el que prové del viver és fet al moment, us serviran algun aperitiu per obrir la gana mentre esperen que arribin els plats.

**El menú gastronòmic:** A un preu excel·lent, de dt. a dj., podeu tastar nècores, espàrrecs amb pernil

QUÈ FEM...

■ després

Sense moure-us del barri teniu diverses opcions, aquí en ressenyem dues del carrer Gran. Si busqueu un bar de copes d'ambient jove, teniu el **30 Nits** (Gran de Sant Andreu, 123). Si us estimeu un cafè d'ambientació més clàssica, pot ser perfecte el **Versalles** (Gran de Sant Andreu, 255), un històric cafè on de tant en tant es fa música en directe.

de Guijuelo, bacallà d'Islàndia o xai amb bolets, per exemple, amb vi i postres inclosos.

**Estanis Ermengol**

■ **DOPAZO** BORRIANA, 90. BCN (SANT ANDREU). ☎ 93 311 47 51 i ☎ 93 311 90 54. € 30-40 EUROS. MENÚ GASTRONÒMIC: 20 EUROS; MENÚ FEINERS: 10,50 EUROS. ☺ DE 13.15 A 16 H I DE 21 A 24 H; DG. NIT I DL., TANCAT. ♠ SANT ANDREU (L1) I FABRA I PUIG (L1).