

Primer àpat de l'any: els canelons del Magda Subirana

Fem el dinar d'Any Nou fora de casa. Dinem al restaurant Magda Subirana de Vic.



Canelons de rostit amb beixamel i tòfona. | Núria Escalona

És 1 de gener del 2020 i estem disposats a fer el primer àpat de l'any fora de casa, una sortida que hem convertit en tradició d'uns anys ençà. Aparquem al centre de Vic i fa fred, especialment per aquells que no som de la zona i estem acostumats a tenir el mar a tocar. Travessem la popular i conegudíssima Plaça Major de Vic per endinsar-nos pels carrerons del centre històric. La nostra destinació és el restaurant **Magda Subirana**.

Ens esperen a les 13:45h, hora clau per no entrar a hora punta i evitar esperes provocades per tots els que decidim arribar a les 14:00h en punt. Tenim reserva per dues persones i ens donen una taula ben acollidora. Està ubicada a la sala central, just abans d'entrar a la "sala Vic" i amb vistes laterals al pati interior - que a l'estiu s'hi deu estar d'allò més bé-. També la podeu identificar perquè hi ha mitja paret alçada que aporta intimitat i evita la sensació d'estar en un lloc de pas quan el menjador o el pati són plens, però que a la vegada és ideal per penjar-hi la jaqueta i evitar que toqui a terra si la deixem penjada a la cadira. Però encara ens queden tots els plats per descobrir.

Som a taula i ens ofereixen el menú especial d'Any Nou o la carta, tot i que en altres dates

també trobareu el menú del mes per 27,90?. Ens decanem pel menú especial d'Any Nou on hi ha a triar entre 5 primers, triar entre 5 segons i triar entre 4 postres a més de pa i aigua. El preu: 38? per persona. A banda del menú, acompanyarem l'àpat amb un vi blanc. Ho fem amb 'Origen Xarel·lo 2018' del celler Esteve i Gibert Viticultors.

De primer farem: **Raviolis farcits de foie amb carbonara lleugera de pernil i pomesà i Timbal de brandada de bacallà amb poma especiada i tomàquet confitat**, tot i ser conscients que la *Crema de peix i musclos amb arròs i gamba* està triomfant a les taules que ens són properes. Mentre esperem que arribin ens porten un tastet de llonganissa de Vic a la que no fem cap mena de lleig. Però si anem al que ens interessa, els plats, d'entrada podem dir que ens sorprenen perquè al primer tast tenen unes textures molt finetes permetent trobar tots els sabors i detectar el perquè de menjar-los tots junts. Jugueu vosaltres mateixos, però a més de finets els plats també llueixen en quantitat.



Ravioli farcit de foie amb carbonara lleugera de pernil i pomesà del restaurant Magda Subirana. Foto: Núria Escalona.



Timbal de brandada de bacallà amb poma especiada i tomàquet confitat al restaurant Magda Subirana. Foto: Núria Escalona.

És moment dels segons i tornem a tenir dubtes perquè els voldríem tastar tots, però ens decanem pels següents: per una banda, **Bacallà confitat, salsa Biscaïna, pols d'olives negres i pastanaga cruixent**, i per l'altra, **Canelons de rostit amb beixamel tòfona**. I agafeu-vos perquè venen corbes, qui m'acompanyava m'havia dit que no podia sortir del Magda Subirana sense tastar els seus canelons. Resulta que en la seva última estada, en un sopar d'empresa, els va demanar i encara està salivant de bons que li van semblar. Quan els porten a taula fan una olor que m'encantaria poder-vos traslladar literalment i llueixen un cruixent per damunt d'aquells que voldries no esperar ni un segon a trencar per endur-te'l a la boca. I més o menys és inevitable que passi això, així que quan el tasto la meva cara de plaer deu parlar sola. Indubtablement els canelons són un dels plats que no poden faltar si mai visiteu el Magda Subirana.



Canelons de rostít amb beixamel i tòfona al restaurant Magda Subirana. Foto: Núria Escalona.

El bacallà confitat també és deliciós. La clau de volta està en que es desfà floc a floc i passa molt bé. Un segon lleuger que combina bé havent fet primer els raviolis.



Bacallà confitat, salsa Biscaïna, pols d'olives negres i pastanaga cruixent al restaurant Magda Subirana. Foto: Núria Escalona.

Així, d'un àpat marcat per la pasta farcida i el bacallà, tot cuinat de manera diferent i alternat en l'ordre, arriba el moment de les postres. D'entre les quatre possibles triem: el *Flam de mascarpone amb gelat de galeta maria* i la *Crema de iogurt, fruita de la passió i gelat de coco*. Entre ells, tret de ser làctics, res tenen a veure, són la nit i el dia. El flam de mascarpone era un dels que se m'havia posat entre cella i cella només llegir-lo a la carta, ni portant dies fent àpats contundents marxaria sense tastar-lo. Contundent ho és, però és proporcionalment bo a la seva contundència. Si us agrada la panacotta, aneu preparant la cullera per clavar-la al flam. Per contra, la crema de iogurt és un postres ben indicat per arrodonir un dinar tenint sensació de lleugeresa. No és gens ensucrat, sinó que la dolçor l'aporten la fruita i el gelat de coco alhora que permet jugar amb els contrastos.



Flam de mascarpone amb gelat de galeta maria al restaurant Magda Subirana. Foto: Núria Escalona.



Crema de iogurt, fruita de la passió i gelat de coco al restaurant Magda Subirana. Foto: Núria Escalona.

Fins aquí l'apunt sòlid. Un festival que tanquem amb un cafè sol, una estona de conversa i el compte que a estat d'un total de 85?. Marxem amb la satisfacció de seguir-ne gaudint en pròximes ocasions, però abans de fer-ho, en aquesta conversa de sobretaula, ens fixem en l'espai. Em tenen fascinada els llums de braç que surten de la paret i permeten il·luminar molt bé cadascuna de les taules, independentment de si aquestes s'han de moure o no. També m'agrada molt que més enllà de taules pensades per parelles hi hagi taules rodones, un bé que darrerament escasseja i és ideal per fer àpats en grup i poder mantenir una conversa entre tots els components. El colofó, tot i que als restaurants s'hi va a menjar, es troba al lavabo: impecable i amb un mirall d'aquells que no seria cap suplici tenir-lo a casa.

Bon any i bon profit, família.

Informació de contacte:

[lloc]71[/lloc]