

El Mood és trobar Barcelona a Andorra

L'hivern és sinònim de neu i visites a Andorra. I és precisament des d'Andorra que ens arriba una nova postal gastronòmica. L'acció té lloc al restaurant Mood, un lloc on tot el que podem imaginar d'un restaurant andorrà es capgira per traslladar-nos a un indret d'allò més barceloní.



Està a tocar de Catalunya i s'hi parla català, però és un altre país. L'origen d'aquesta postal gastronòmica és Andorra, un petit país veí que acostumem a visitar per les seves pistes d'esquí, el seu eix comercial i, en plena era de la connexió permanent, també afegiria la facilitat de desconnexió. Aquell plaer de poder passar unes hores com les d'abans, d'aquelles en que podies desaparèixer del mapa sense deixar rastre i on les urgències realment eren urgències. No ho descartaria com a reclam turístic, però això ja són figures d'un altre paner.

Traspasant d'Andorra La Vella a Escaldes-Engordany, d'Avinguda Meritxell a Avinguda Carlemany, ens situem per assaborir l'aventura gastronòmica d'avui. Si venim de l'Avinguda Meritxell i entrem a l'Avinguda Carlemany, girarem a la dreta per la segona boca de carrer i arribarem al carrer Isabelle Sandy. Un cop ubicats buscarem el número 4 i precisament aquí hi trobarem **el restaurant Mood**.

D'entrada, tenint en compte que estem Andorra, és molt probable que us traslladeu mentalment

a Barcelona, però realment haureu tingut la sort d'haver trobat un lloc inesperat i diferent que s'allunya de les propostes que podem trobar a simple vista en plena zona comercial, tant en gastronomia com en l'habitual disseny de muntanya. És probable que només veient-ne la decoració us robi el cor, això és el que em va passar i el com vaig decidir fixar-me en el Mood. No me l'havia recomanat ningú i tampoc en sabia res. Simplement em va atraure el lloc i em va acabar de convèncer la carta que tenien a l'entrada. Taules altes amb tamborets. Una escala que dona accés a un pis superior.



Interior del restaurant Mood. Foto: Núria Escalona.

Taules a tocar de finestra per quatre comensals. Taules rodones i quadrades per dos comensals: en una banda sofà i a l'altra cadira. Al fons un gran sofà amb quatre estampats diferents. A l'esquerra, una barra. Gots blaus, coberts daurats i la presència del turquesa en tots els detalls, un dels colors bàsics de la seva identitat visual corporativa. Gairebé no m'ho podia creure, havien aconseguit traslladar-me a un altre marc mental allunyat del fred andorrà i d'aquells pensaments que arrosseguem en la nostra particular quotidianitat. Simplement tenia ganes d'agafar seient i gaudir.

Sec al sofà d'una de les taules petites ubicades al centre del local i des d'aquí no perdo detall del que passa a altres taules i de la pinta que fan els plats que van i venen. El cambrer porta les cartes, però no puc deixar de fixar-me en tots els detalls: tenen vi *Orgànic i Orgàsmic*, tenen kombutxa de *Lov* i en un cartell veig que els divendres i els dissabtes a la nit es transformen i tenen DJ en directe. Sense haver demanat m'entren ganes de treure el cap una d'aquestes nits, però és dijous i tinc la carta a les mans. M'hauria d'anar decidint.

La carta té diferents apartats de fàcil accessibilitat. És realment pràctica, però com no podia ser d'altra manera em costa bastant decidir-me. Som dos a taula i optem per fer dos entrants compartits i un segon per cadascú. Ens decanem per les braves Mood, l'hummus de cigrons, la coca fina de carabassó i l'hamburguesa Mood.

Les braves són braves Mood i ens pot venir al cap la idea d'estar parlant de patates, però al Mood les braves queden un xic allunyades de les clàssiques braves fetes amb patata. Aquí les braves són de moniato i venen acompanyades d'uns bastonets de pollastre arrebossat i una salsa de mel i mostassa. Realment les hem demanat perquè eren diferents, però tampoc ens ho imaginàvem així. En un altre establiment poden ser dos plats diferents, però si el tema era sorprendre, ho han aconseguit. I més enllà de la sorpresa, val a dir que eren molt bones.



Braves Mood del restaurant Mood. Foto: Núria Escalona.

L'hummus de cigrons entra a escena al mateix moment que les braves. És un plat de quantitat generosa i està acompanyat de bastonets de verdures crues i alguns trossos de pa fi que em recorda al típic pa sicilià. I en aquest punt, tenint en compte la generositat del plat, dir que no hauria fet cap lleig a seguir sucant bastonets de verdures perquè van volar abans de poder acabar tot l'hummus.



Hummus de cigrons del restaurant Mood. Foto: Núria Escalona.

Seguim amb els entrants quan arriba la coca fina de carbassó i l'hamburguesa Mood. Tots dos plats, igual que els anteriors, són molt generosos i gustosos, a més les patates fregides que acompanyen l'hamburguesa són patates de veritat, res de patates amb funda (la meva forma particular de citar a les patates congelades). L'hamburguesa és de vedella, però també trobareu opcions veganes i d'altres carns. Pel que fa a la coca fina de carbassó cal apuntar que el carbassó és fresc i al damunt té una bona base d'amanida i tomàquets secs. Res a veure amb una pizza o el clàssic concepte de coca de recapte.



Coca fina de carabassó del restaurant Mood. Foto: Núria Escalona.



Patates fregides (sense funda) del Mood. Foto: Núria Escalona.



Hamburguesa Mood. Foto: Núria Escalona.

Però més enllà del menjar no deixo de gaudir dels plats on els serveixen. Tots ells són diferents i no tenen res a veure amb la típica vaixella blanca. Sí, potser està de moda i costa trobar un trist i simple plat blanc, però m'encanta que es cuidin aquests detalls i m'alimenta més enllà de l'estómac. Ens ho hem acabat tot, però no podem marxar sense tastar les postres. El cambrer ens diu que són casolanes i en recomanada dues. Les dues no les podem fer perquè tenim la panxa plena i decidim fer un tastet compartit de la pavlova de fruits vermells. És molt dolça, us ho diu algú que frisa amb el dolç, i esdevé la cirereta que culmina l'àpat. De fet la presentació de la pavlova representa perfectament el colofó del moment. Però tard o d'hora he de tornar a Andorra per anar al Mood i tastar el tiramisú.



Pavlova de fruits vermells del restaurant Mood. Foto: Núria Escalona.

M'han alimentat més enllà de calmar la gana i mentre escric aquestes paraules me n'adono que es defineixen com a restaurant sensorial. No he anat més enllà en descobrir per què es defineixen així, però el cert és que m'han fet sentir i gaudir.

En una conversa amb el cambrer puc saber que el restaurant l'han obert fa 10 mesos i que mica en mica va guanyant la seva clientela. Andorra no és Barcelona, cert. Cada lloc té les seves particularitats i seria trist que no fora així, però trobo que el Mood, un lloc més aviat contemporani i cosmopolita, aquest aire barceloní li escau molt bé, especialment a l'estar situat a tocar del principal eix comercial del país.



Taula del restaurant Mood. Foto: Núria Escalona.

Per cert, el tiquet de l'àpat descrit més una copa de vi blanc, dues aigües i un café va ascendir a 55,50?.