

'Unlugar' per menjar un arròs davant del mar a Castelldefels

El restaurant ha donat una volta a la seva carta amb una forta presència d'arrossos i productes Km0 del Parc Agrari del Baix Llobregat



Arròs negre del mar amb cloïsses i allioli d'herbes. | Chicken Beers.

On podem gaudir d'un bon arròs a la costa? Aquesta és una de les preguntes més recurrents que ens feu arribar a Gastrotalkers durant els mesos d'estiu. Tenim els nostres llocs predilectes en funció de la zona, però també ens agrada incorporar-ne de nous. Recentment vam saber de Unlugar, un restaurant del Passeig Marítim de Castelldefels, que aquest estiu ha fet un gir a la seva oferta arrossaire. En Chicken Beers, el nostre expert en cerveses artesanes, ha anat a tastar-la en primera persona. Perquè, a part de gaudir amb les cerveses, també és d'entaular-se i xalar d'una bona taula. Així que atenció a la seva tria i tot el què ens explica amb les seves fotografies sobre aquest moment Gastrotalkers a Castelldefels. Prepareu-vos per salivar!

Els arrossos s'han convertit en un dels grans protagonistes del restaurant. És així perquè en aquesta temporada d'estiu, Unlugar ha incorporat un sistema d'alta precisió a la cuina per servir els arrossos sempre en el punt de cocció desitjat i en l'estat òptim de qualitat, textura i gust. Tastem l'*arròs negre del mar amb cloïsses i allioli d'herbes*, però també tenen la *paella de la terra* i la *paella d'estil mariner*. El primer és un arròs fet amb secret ibèric i bolets de temporada, mentre que el segon porta sípia, calamar i marisc.



Arròs negre del mar amb cloïsses i allioli d'herbes. Foto: Chicken Beers.

L'arròs, sempre fet amb arròs de la DO Pals, és un dels grans atractius del restaurant, però a



Unlugar també hi fan altres delícies. En aquesta ocasió hem tastat el *cebiche de corbina amb moniato i blat 'cancha' torrat* i el *tàrtar de tonyina amb festucs i cruixent de plàtan 'macho'*. A diferència dels arrossos, tant el cebiche com el tàrtar no són plats estrictament mediterranis i això és degut a que la carta d'Unlugar també està impregnada per l'origen del seu xef, **Pablo Drucaroff**, graduat en gastronomia per la Unió de Chefs Argentinos, amb més de 20 anys d'experiència a les cuines. Podem dir que es tracta d'un lloc on la tradició mediterrània i els orígens argentins queden fusionats a taula.



Cebiche de corbina amb moniato i blat 'cancha' torrat. Foto: Chicken Beers.



Tàrtar de tonyina amb festucs i cruixent de plàtan 'macho'. Foto: Chicken Beers.

Hem parlat dels plats escollits, però el lloc i l'ambientació també són punts a destacar. Unlugar està ubicat a primera línia de platja, així que el mar sempre acompanya. Trobareu quatre espais ben

diferenciats: la terrassa d'entrada (coberta i amb vistes al mar), el menjador interior (climatitzat i amb grans finestrals), la zona chill-out (amb espai cobert i reservat) i la terrassa exterior (amb vistes al mar i pensada per a prendre i picar alguna cosa). Per tant, un sol lloc amb múltiples espais on cadascú pot optar per l'opció que més li convingui.





Interior d'Unlugar (Castelldefels). Foto: Chicken Beers.

Sobre l'oferta gastronòmica és interessant esmentar que els plats cuinats a la brasa també són un dels seus forts. Els fan al *Josper*, un forn inigualable d'origen català i reconegut internacionalment, on hi cuinen tant carns argentines com peix i marisc de proximitat. A més, Unlugar forma part del col·lectiu de cuina Sabors de l'Horta, aspecte que ens indica que en aquest restaurant hi trobem productes del Parc Agrari del Baix Llobregat, sempre de temporada i proximitat. L'oferta gastronòmica també està pensada per opcions veganes i vegetarianes, amb plats com l'hamburguesa de verdures i llegums, bols vegetals o amanides, entre altres entrants. Tot plegat està indicat a la carta amb diferents icones, on també podrem veure la procedència dels aliments de l'horta i els plats sense gluten.

No podem donar l'àpat per acabat sense fer les postres. Tastem un dels clàssics d'Unlugar: el **cremós de Cheesecake**, el qual es presenta en un pot de vidre. Però també hi podem trobar propostes com el *tiramisú de crema catalana* o l'*apple crumble*. I com a detall per als més llaminers, cal saber que tots els gelats són de la gelateria DelaCrem, la qual també us hem recomanat en altres ocasions.



Cremós de Cheesecake. Foto: Chicken Beers.

El nom del projecte "Unlugar" fa referència a quan busquem "un lloc" per gaudir d'una bona taula, davant del mar, per degustar plats elaborats amb productes de la zona que visitem o compartir



moments en bona companyia. Un nom que vol resumir la idea d'un espai on sentir-nos com a casa, però comptant amb la professionalitat de fer-lo en un restaurant.

És bo de saber que si tens gos, la teva mascota també podrà menjar a Unlugar, ja que tenen una carta especialment dissenyada per a ells. El resultat, menjar per a gossos elaborat amb productes de temporada i proximitat.



Unlugar. Foto: Chicken Beers.

