



Magazine | Redacció | Actualitzat el 11/05/2017 a les 21:24

König, patates sense funda!



Núria Escalona

21:00h, König Born. Carrer de la Fusina, 3, 08003

L'estiu és a tocar i el dia s'allarga. Emergeix la predisposició a trencar la rutina de certes hores que en altres moments de l'any quedarien refluïdes a casa. I això és el que vaig sentir fa unes

<https://www.gastrotalkers.cat/noticia/9/konig-patates-sense-funda>

setmanes abans d'entrar a sopar al König.

Després d'un dia de feina a la universitat, d'aquells en què els alumnes comencen a buidar les aules i apareix la cursa de les correccions i les notes finals, a les 21:00?h em plantava davant del Born Centre Cultural. Havia quedat amb la meva germana per veure'ns i fer un sopar informal al König, un lloc que li encanta per les seves patates braves i que feia temps que volíem compartir plegades. I sí, en aquest cas no ens calia desplaçar-nos a Girona! Així, doncs, dit i fet!

Entrem al König Born (cantonada amb C/Comerç), però abans dubtem entre entrar dins o seure a la terrassa. La terrassa feia molt bona pinta, però donat que era el primer cop que hi anava vaig decidir entrar dins i deixar la terrasseta per una propera visita. I un cop dins, Mare de Déu! Quina carta més completa! No sabia ni per on començar, tot i que tenia diverses recomanacions que em rondaven pel cap.

Coneixia al König com aquell lloc mític de Girona per menjar entrepans bons, però no el coneixia en profunditat. Hi vaig anar una vegada a Girona, però gairebé no compta. Hi vaig esmorzar un cafè amb llet i un bikini (que sí recordo com a boníssim), però no podia opinar ni jutjar segons aquesta breu experiència. I sempre que veig el nom de l'establiment em ve al cap el periodista Antoni Puigverd. Crec recordar que el va recomanar quan König va aterrar a Barcelona i jo el tinc associadíssim. Ara ja li podré dir que he agafat la seva recomanació al vol i ha triomfat.

Però anem al que anem: al menjar! En comptes de dues persones n'acabem sent tres i la cosa va una mica més enllà d'un sopar entre germanes. Decidim compartir diferents tapes i, posteriorment, agafar cadascú un entrepà, tot i que opcions n'hi ha moltes més. I ens hi posem de cap: patates braves, croquetes de pernil ibèric i sticks de pollastre. Haguéssim pogut triar altres coses, però entre tots vam decidir això i en vam quedar ben contents.



Croquetes de pernil ibèric König Foto: Núria Escalona



Sticks de pollastre amb salsa curry König Foto: Núria Escalona

Les braves havien de ser molt bones perquè les expectatives que entre tots m'havien creat eren molt elevades. I sí, primera prova superada: patates sense funda! Això vol dir que les patates eren patates i que no era una massa congelada que quan la fregeixes sembla que quedi compactada i que potser dins hi trobes una massa de patata. Sóc molt exigent amb les patates -d'aquí que gairebé mai no en demani- i en aquest punt mereixen ser felicitats. A més, la seva salsa tampoc és qualsevol salsa. T'agradarà o no t'agradarà, però és característica de l'indret i s'ha de tastar. Les croquetes de pernil ibèric també eren molt bones i també anaven sense funda i, sí, els trossets de pernil eren visibles i tenien molt bon gust. Però si alguna cosa realment em va agradar -o gairebé crear una addicció- va ser la salsa dels sticks de pollastre. És de curri i si us agrada el curri, no en tindreu prou amb la que us porten, en voldreu més i més. Deliciosa!

I de les tapes als entrepans. I aquí sí que no hi va haver coincidència de cap mena i vam fer una selecció ben variada: Pa de cereals 72, Focaccia 25 i Entrepà calent de rodó de vedella. Però també podeu trobar entrepans americans, bagels, hamburgueses, entrepans alemanys, coques d'oli i, fins i tot, plats combinats.



Pa de cereals 72 König Foto: Núria Escalona



Focaccia 25 del König Foto: Núria Escalona



Entrepà calent de rodó de vedella König Foto: Núria Escalona

Els vaig tastar tots tres, però el meu era el Pa de Cereals 72 i portava pollastre rostit, alvocat, curri, bacon de gall d'indi i ou dur. No sabia el que em portarien i em va agradar, a més venia amb aquella salsa de curri tan bona! Per entendre-ho l'heu de tastar vosaltres mateixos.

Com si no haguéssim menjat prou? no ens vam estar de les postres. Altre cop a compartir, però d'aquella manera? pensant "sí, sí, compartim, però si m'agrada molt, és meu!". I més o menys això és el que va succeir. La nostra tria va ser: hamburguesa König, pastís de formatge i pastís casolà de coco. I servidora, boja del coco, va al·lucinar amb el gust d'aquell pastís. El pastís de formatge era bo, l'hamburguesa també, però el pastís de coco treu els ulls d'òrbita. Decidiu vosaltres, jo ho tinc molt clar.



Hamburguesa König (trampantojo) Foto: Núria Escalona



Pastís de formatge König Foto: Núria Escalona

Però entre entrepà i entrepà, si em seguïu la pista habitualment, segurament us esteu preguntant com és que parlo de tapes i entrepans perquè no ho acostumo a fer, cert. No n'acostumo a menjar perquè no m'agrada gaire anar de fast food i menys en llocs on no m'ofereixen productes de qualitat ni ben treballat. M'horroritzen les patates amb funda, el pa cuit de qualsevol manera i el servei que en general caracteritza els establiments on s'acostuma a menjar entrepans, però tot això no vol dir que no hi hagi dies en què faci excepcions. Aquest era el cas i va ser una bona excepció perquè de les tres parts gastronòmiques del sopar no en tinc queixa i vaig menjar com a mi m'agrada menjar en un fast food. König Born ha passat a formar part de la meua llista!

Si hi heu anat, quina és la vostra recomanació del König?

PD: del pastís de coco no hi ha foto perquè la gana va passar per davant i quan ens en vam adonar?. era massa tard!