

Vítric Reus: quina galta!

Platets gastronòmics maridats amb una selecció de vins catalans en un ambient acollidor i elegant



Galta de vedella desossada del restaurant Vítric de Reus. | Núria Escalona.

Reus és una ciutat plena de vida i farcida de restaurants. Durant el 2024 he tingut la sort d'anar-hi algunes vegades per assistir a sessions del cicle "*La ciència del vi. Un recorregut per conèixer el vi des de diferents àmbits de la recerca*", organitzat per la URV i que tenien lloc en un fantàstic equipament de la ciutat: el Castell del Cambrer, just a tocar de la cèntrica plaça del Mercadal. Això passava entre setmana, però sempre em quedava la curiositat de seguir coneixent Reus i la seva proposta gastronòmica.

Aquesta vegada, però, la visita a Reus tenia un motiu especial: el concert d'**Oques Grasses!** Tenint en compte com es menja en els festivals i tot el que pot oferir Reus, teníem clar que hi arribàriem ben sopats. El nostre lloc és el restaurant **Vítric**.



Interior del restaurant Vítric de Reus. Foto: Núria Escalona.

El Vítric està ubicat al carrer Santa Anna, un carrer amb molta història i molt moviment. El xef **Xavier de Juan** ha creat un espai que es defineix com una "taverna gastronòmica", on tradició i innovació es donen la mà. És un concepte de restaurant dels que més m'agrada perquè tracten el producte i la presentació amb delicadesa, saben de què parlen i com treballar cada ingredient. Es nota la professionalitat, i a més permet dinar o sopar sense passar-se quatre hores a taula: gaudir sense saturar-se i sense fer sobretauls extenses. És a dir, un restaurant on gaudir anant per feina. Per això també és ideal com a preludi d'un concert.

Arribem atabalats perquè la ciutat bull i, malgrat sortir amb poc marge, hem acabat corrent. Deduïm que el concert d'Oques Grasses, a més d'altres activitats de Festa Major, hi tenen alguna cosa a veure. Ja som a lloc. Seiem i comencem a mirar la carta ?encara a través d'un codi QR?, però per començar a fer boca ens sorprenen amb un **bombó de vermut**, un petit homenatge al Vermut de Reus. És una base de galeta amb gelatina de vermut i un musclo en escabetx al seu interior. No me l'esperava i em va sorprendre gratament, ja que no tenia res a veure amb el típic platet d'olives que acostumen a posar arreu.



Bombó de vermut del restaurant Vítric de Reus. Foto: Núria Escalona.

Un cop tenim decidits els plats, preguntem pels vins. Tenim la sort que els vins a copes són catalans i tirem endavant amb la idea. És una sort perquè a molts llocs m'he trobat amb un vi de la casa que el cambrer no sap explicar, però al Vítric no hi ha "vi de la casa". Els vins a copes van canviant perquè el sommelier en va obrint de diferents. Parlem amb ell i acordem començar amb una copa de vi blanc del Priorat, *Els Pics* de Mas Alta, i seguir amb una copa de vi negre de la Terra Alta. El sommelier coneix a la perfecció cada ampolla i sap transmetre la passió pel seu ofici. Ens va guiar en la tria dels vins amb gran professionalitat, explicant-nos detalls sobre la seva elaboració i característiques. Aquest seria el tracte que sempre haurien de merèixer els vins del nostre territori, però com que no sempre és així, quan passa s'agraeix i es gaudeix. Tastar un vi al Vítric es converteix en una experiència més enriquidora i plaent.

Anem al gra: la teca del Vítric!

Les **croquetes** són la nostra primera tria. Croquetes, sí, però diferents: són de llom embutxat i aquestes encara no les havia tastat mai enlloc. La seva textura és cremosa i tenen un sabor intens. Com era d'esperar, després de la primera en vols una altra, però hem de deixar lloc als altres plats.



Croquetes de llom embutxat del restaurant Víttric de Reus. Foto: Núria Escalona.



Interior de la croqueta de llom embutxat del restaurant Vítric de Reus. Foto: Núria Escalona.

Seguim amb l'**ensaladilla-tartar**, una reinterpretació original de dos clàssics: l'ensaladilla i l'steak tartar. Arriba a taula amb una presentació elegant, una mena de lingot allargat amb una base d'steak tartar i una capa d'ensaladilla. Un dos en un refrescant i gens empalagós que, amb les temperatures d'un 7 de setembre, passa molt bé.



Ensaladilla-tartar del restaurant Vítric de Reus. Foto: Núria Escalona.

Comencem a tirar cap a plats calents. Els **ous amb gavardina i foie** són un plat que gairebé mai decepciona i en aquest cas tenim davant una combinació de sabors i textures que enamora. És ideal per compartir, igual que l'anterior, ja que venen dos ous, dos bocinets de pa de pessic i una bona base de parmentier de patata.



Ous amb gavardina i foie del restaurant Víttric de Reus. Foto: Núria Escalona.

I arriba el plat que realment ens fa escoltar música celestial: la **galta de vedella desossada amb galeta salada, patata i ceba brassejada**... quin plat! Fa la boca aigua. Realment espectacular. La presentació minimalista i treballada al més mínim detall fa pensar en no voler trencar el lingot. Ara bé, un cop trencat, endur-se'l a la boca és viure un moment de felicitat absoluta. Quina textura més delicada! Es desfà a la boca. Si us agrada molt aquest tipus de cocció i gaudiu dels guisats ben treballats, us aconsello que no el compartiu. Aquest, descaradament, és el plat que ha de ser només per a vosaltres.



Galta de vedella desossada del restaurant Víttric de Reus. Foto: Núria Escalona.

Per acompanyar aquest lingot de vedella, vam fer un canvi de vi i van portar una copa de vi negre de la Terra Alta: el *Serendipity* del celler Jordi Miró de Corbera d'Ebre, un monovarietal de garnatxa negra. Aquest vi em feia especial il·lusió tastar-lo perquè l'elabora una noia que el curs passat vaig tenir d'alumna a l'assignatura de Comunicació de la Facultat de Salut Blanquerna.

Podríem seguir perquè hi ha molts platets que ens faria il·lusió tastar, però recordem que anem de concert i no volem sortir rodolant. Les postres, però, no les perdonem. Ens abalancem a un **sàndvitx gelat de Baileys, cacauet, caramel i cafè**, una autèntica delícia per als més llaminers. I el colofó: un **crocant de xocolata dulcey, yuzu i praliné d'avellanes**, una explosió de sabors i textures que ens deixa sense paraules. Visualment potser és poc atractiu, però espereu a endur-vos-el a la boca.



Sàndvitx gelat de Baileys, cacauet, caramel i cafè del restaurant Vítric de Reus. Foto: Núria Escalona.



Crocant de xocolata dulçey, yuzu i praliné d'avellanes del restaurant Víttric de Reus. Foto: Núria Escalona.

Seguiria parlant i podria triar encara més paraules per descriure la bellesa de la vaixela, com de cuidades són les copes i els gots, entre d'altres, però penso que per fer-vos salivar una mica és suficient. El Víttric és un lloc tranquil i elegant, ideal per a una vetllada especial. No en va, ostenta el reconeixement de "seleccionat" de la Guia Michelin, garantia de qualitat i bon servei.

Bona teca, bon vi català, espai ampli i ambient tranquil i elegant. L'encertareu de ple!