

entre 20 i 40 €



ANA MENESES

EL CELLER DELS JOGLARS

Plaça Major, Montardit de Baix (Pallars Sobirà)

ESPECIALITAT: Coca de tàrtar d'escalivada, llagostí i fuagràs. **HORARI:** De 13.30 a 16 i de 20.30 a 23 h. Dimarts nit i dimecres, tancat. **TEL:** 97 362 06 63

LA TRADICIÓ ACTUALITZADA

Joan Luque somiava compaginar les seves dues passions: la cuina i la muntanya. I ho va aconseguir fa un parell d'anys quan amb la seva dona, Eva Consuegra, va obrir un restaurant hotel a Montardit de Baix, una població petita del Pallars Sobirà, a pocs quilòmetres de Sort.

El Celler dels Joglars compta amb un encantador hotel de vuit habitacions i a les quadres d'una antiga casa pairal del segle XIX hi té el menjador, amb eslògan inclòs; diu: *l'evolució d'una cuina recuperada*.

Doncs sí, Luque, jove cap visible del projecte amb Laia i Diego, a la cuina, ofereixen plats tradicionals totalment revisats, tant en tècniques com en presentació. Res millor que un parell d'exemples: la coca cruixent de tàrtar d'escalivada, llagostí i fuagràs, i el porcell cruixent. I, com a avanç de la nova carta –a l'espera dels primers bolets– la crema fina de rossinyols amb vieira, tòfona negra i germinat, i la perdiu escabetxada en caneló cruixent. Una carta atractiva i suggerent. Preu: 30 euros; menú degustació: 45 euros (65 amb maridatge).