

R Un homenatge a les tapes andaluses

LA TABERNA TÍO CARLOS POT PRESUMIR DE TENIR UN BON PERNIL I UNS SABOROSOS PLATETS AL CENTRE DE LA CIUTAT



Nicole Manresa, responsable de Tío Carlos, juntament amb el seu pare, Óscar, i el seu tiet, Carlos. FOTO: ARDUINO VANNUCHI

NÚRIA BONET ICART

Pernil, peixet fregit i calamars. D'acord, la proposta no deixa de ser **molt similar** a la de tants locals abocats al turisme en aquesta ciutat, on el reclam continua sent la paella i la sangria. Però a la **Taberna Tío Carlos** les tapes d'origen andalús estan fetes

amb cura, amb bon producte i al moment. I això, en un local que ocupa **els baixos d'un hotel** a tocar de la Rambla (Chic & Basic Ramblas), ja ens sembla meritori.

Pertany al grup Food & Music, de l'empresari **Óscar Manresa** que, entre d'altres locals, regenta la Torre d'Alta Mar. La decoració no en-

ganya. Coloraines, cadires de vímet i **cartells de ballaores** fan que un s'endinsi en una atmosfera on el flamenc i les arrels andaluses són els protagonistes. Un **clavell vermell** per decorar la taula, un pernil esperant que el tallin a mà i un escenari on s'hi fan actuacions de **rumba catalana i flamenc**, fan la resta.

Tapes per compartir

Digue-m'ho clar. Aquí un se sent com un guiri més. I això, de vegades, és **tot un plaer**. Un s'ha d'asseure al Tío Carlos sense cap altra pretensió que assaborir les **tapes de tota la vida** sense que et donin gat per llebre.

Entre les especialitats que podem trobar a la carta, les

croquetes casolanes recent fetes mereixen una menció especial, sobretot les de pollastre, que són d'aquelles en què s'hi nota el sabor d'un bon sofregit. Tot i que les de **cuadobou** poden decebre per ser massa suaus, tant, que el gust gairebé no es distingeix.

Ens vam deixar aconsellar i va ser tot un encert: **calamars frescos a l'andalusa**, amb aquell arrebossat finíssim que ens fa recordar els millors bars del sud. I el **pop**: tendre, ben cuit i amb un toc just de pebre vermell, acompanyat del clàssic puré de cachelos.

Aquí el més recomanable és picar i compartir les tapes. A més, s'ha de tenir en compte que en must del local és el pernil **ibèric Sánchez Romero** tallat a mà. Ens vam quedar amb les ganes de tastar la **truita de patates** "feta al moment", el caneló trufat i les bombes, que són un homenatge a la Barceloneta.

La decoració acollidora i la tranquil·la terrassa exterior fan que un s'animi a fer-hi **una darrera copa**. I si aquella nit hi ha una actuació en viu, encara millor.

TABERNA TÍO CARLOS



PASSATGE DE GUTENBERG, 7.
METRO: DRASSANES (L3). TEL.: 936 673 584. HORARI: CADA DIA, DE 7:30 A 00H. PREU MITJÀ: 28 EUROS.

● Facebook: Taberna Tío Carlos



LA CUINA DEL BOLET BERGUEDA

Campanya gastronòmica del
15 de setembre al 15 de novembre de 2016



www.cuinadelbolet.com