

sense temptació no hi ha Nadal! Seductores patates amb anxova sueca –més dolça i suau–, ceba i crema de llet gratinades al forn. A les postres, **lussekatt**. Panets abrioixats amb panses, que es posen a taula des del dia de Santa Llúcia fins a la nit de Nadal, i una preparació d'arròs amb llet, nata i vainilla, que també es pren només en aquestes dates.



MÈXIC

RESTAURANT OAXACA

PLA DE PALAU, 19. TEL.: 933 190 064. DE 13 A 16H I DE 20 A 00H.

● oaxacacuina mexicana.com

El xef **Joan Bagur** ha aprofitat per un Nadal amb mole de garrinet. La versió oaxaqueña és una combinació àcida i dolça d'espècies torrades a què s'incorpora pinya, pera i plàntan mascle. Gran equilibri entre la carn de garrí amb gran presència de greix i les fruites que allegereixen el conjunt.

Aquestes festes també ens recomana el **taco rosarito**. Un taco per a moments especials, ja que està farcit amb llagostina i frijoles. Plat originari de la

Entre les especialitats nadalzenques, podreu tastar receptes mexicanes com el taco rosarito i el mole de garrinet o el bufet amb arengada i salmó suec del Restaurant Pappa Sven.

localitat de Rosarito, al sud de Tijuana, i on la llagosta és de gran qualitat gràcies a les baixes temperatures del fons del Pacífic. Ens explica també que volen potenciar molt **els cebiches a l'estil mexicà**: peix fresc de la llotja de la Barceloneta amb guacamole, cogombre, ceba i elements aromàtics portats de Mèxic.



ITÀLIA

RESTAURANT 2254

CONSELL DE CENT, 335. TEL.: 935 286 002. CADA DIA, DE 13 A 16H I DE 20 A 24H; DT., TANCAT.

● Restaurante2254.es

Nuncio Cona és un cuiner sicilià forjat a Itàlia, França i Catalunya. El seu restaurant fa **propostes sofisticades** de sabors intensos i elegants. Del Nadal piemontès, n'ofereix **nyoquis de patata** farcits de mascarpone sobre salsa de ceps i caviar de tofona blanca (a la carta juganerament anomenats mochi). Textu-

ra amorosa i sabors punyents. **L'ànec amb taronja** nadalenc es transforma en un mollete farcit amb la carn desfilada. Amanida amb ceba vermella i regada amb reducció de taronja. El Nuncio ens explica que a Sicília són tradició de Nadal els **llagostins amb pesto vermell**. En fa una versió brutal amb els crustacis cuïts al vapor de grappa, acompanyats d'esponja de julivert (es fon a la boca!), maionesa perfumada amb bergamota, salsa de curri vermell i escates de coco. Sensacional.



PERÙ

TANTA

CÔRSEGA, 235. TEL.: 936 674 372. CADA DIA DE 13:30 A

15:45H I DE 20:30 A 23:45H

● Tantabarcelona.com

El xef **Pablo Ortega** comanda la cuina d'aquest restaurant que acostia la gastronomia de Gastón Acurio a Barcelona. Ens explica que al Perú els



El Restaurant Numak celebra el Nadal amb especialitats colombianes.