

El nou, però l'autèntic

GASTRONOMIA. Per si no us n'havíeu adonat, a Manresa hi ha dos **Cherries**; bñ©, suposadament. Un ã©s a la plaãsa de Catalunya i l'altre al carrer del Cãs. Tot i que el restaurant va nã©ixer a la plaãsa, el seu contingut s'ha traslladat i ocupa l'espai del local del carrer del Cãs. Com que no vam poder explorar el Cherries de tota la vida, el que va obrir el 1995, hem decidit anar al «nou», obert el 2006, on diuen que s'hi manté l'essència. D'ambient tranquil i acollidor, el **Nou Cherries** té prou espai per permetre que taules nombroses i parelles puguin con viure sense molestar -se. Diguem que el toc de taverna que tenia l'altre ara s'ha sofisticat, donant més importància a la taula i no tant a la barra, que de fet ara no existeix. El que sí que hi ha són uns simpàtics peixets tropicals que amenitzen la sala.

Interior Nou Cherries. Foto: Eduard Merly

Tenim la possibilitat d'escollir un menú de 19,50? amb entrants, primer, segon, postres, beguda i cafè inclosos, és a dir, més complet impossible, i a més a més amb més d'una dotzena de plats per escollir. O també l'opció de fer el menú de tapes, també tot inclòs, de 20? per persona i de quinze tapes diferents. Però el que busquem és el caràcter del Cherries de tota la vida, i tot i que el menú clàssic és temptador i original, ens acabem tirant de cap a les tapes, això sí, intercalant-hi algun plat que se'ns fa irresistible. Unes copes de vi i unes olivetes per obrir la gana deixen pas a la primera ració de pop a la gallega, servit a l'estil clàssic, on podem sucari-hi un pa de coca cruixent i sucari amb tomàquet. Tot seguit ens arriben unes croquetes de ceps i de pernil ibèric, d'elaboració pròpia, molt recomanables, i més tenint en compte que en aquest restaurant, un dels punts forts són els ibèrics de DO qualificada.

Amanida de salmó marinat amb herbes. Foto: Eudard Merly

Per fer-ho baixar ho acompanyem de dues amanides, una de salmó marinat i l'altra de camembert arrebossat, de quantitats correctes però sense «inflar» el plat amb fulla verda, tendència que tant s'està imposant arreu. Ara ens sorprenem amb unes piruletes de gambes, cargolades de manera singular al final d'un bastonet, acompanyades de romesco, i una de les estrelles de la nit: la terrina de foie amb ceba caramel·litzada. Sort que ens la serveixen amb pa torrat perquè si no hi suquem els dits; veritablement deliciosa. Arribats aquí comencem a dubtar de la nostra capacitat gàstrica, però per sort les racions són moderades i així podem fer front a un bon secret ibèric amb codonyat i cruixent de julivert i a la truita de patates gratinada amb beixamel, acabada de fer i al punt de cocció. Acabem amb una copeta dolça que ens ajuda a fer la reflexió final de l'experiència i acabem pensant que independentment del que s'estigui coent al local vell, aquí, al «nou», s'hi continuen cuinant les tapes que es van guanyar una fama merescuda. Una reputació aconseguida a base de cuina sense complicacions i matèria primera de qualitat. Tant si aneu amb una colla com si busqueu intimitat, us animem a tastar-lo!

Croquetes de ceps. Foto: Eduard Merly

Restaurant Nou Cherries

Preu mitjà: 15-20?

Carrer del Cós, núm. 71

Tel.: 93 877 50 48

Web: <http://www.noucherries.net>

Horari: migdies de dilluns a dissabte de 13.15 h a 15.45 h / nits de dijous a dissabte de 20.30 h a 23.30 h.

Cuina: A base de tapes o plats variats. També amanides. Cal destacar els ibèrics.
Especialitat: Bones tapes clàssiques i sense fregits.