

# Joven, nuevo y sugestivo



### Toc

Girona, 59.

Teléfono: 93.488.11.48

La juventud ha invadido las cocinas. Una prueba más la tenemos en Santi Colominas y Sandra Boliarda, una joven pareja de Llaveneres, donde regentan el restaurante del Club Náutico. Para darse a conocer en Barcelona han elegido un pequeño y luminoso local de la derecha del Eixample.

Santi realiza una cocina delicada, minuciosa y actual, que utiliza productos de lujo, como el hígado de pato, las vieiras, la lubina o el entrecot de buey, con la misma seguridad que otros más humildes, aunque no menos apetitosos: sardinas, butifarra negra, arroz, cerdo. Toc muestra una preferencia por el minimalismo, como trasluce la decoración del local, en el que domina el blanco, y el exquisito cuidado de todos los detalles.

Tiene sugestivas y sublimadas propuestas, como la brandada de bacalao, escalivada y aceite espu-



►► Interior del restaurante.

mado; el hígado de pato micuit, manzana, ratafia y coca de chicharrones; la ventresca de atún escabechada y ensalada de tirabeques y queso Cantell; el pollo de payés con menudillos, la pechuga de pichón con arroz de cerezas... Excelente atención. Cierra el sábado a mediodía y el domingo. Menú degustación, 42 euros; a la carta, de 38 a 42 euros. GUILLERMINA BOTAYA