

Diari de la neu, 29/12/22

## Dinem al restaurant La Gallina de Font Romeu

El restaurant ideal per a l'esquiador que busca qualitat i exclusivitat a pistes



L'entrecot i el camembert rôti

**Visita gastronòmica al restaurant La Gallina de Font Romeu Pirineus 2000. Se situa al capdamunt del sector de Les Aïrelles, a 2.120 metres d'altitud, en el que es pot considerar un punt neuràlgic de connexió entre diversos remuntadors del domini esquiable. Bona ubicació per als esquiadors, bones vistes, bon servei, bona presentació, molt bona teca, preus moderats i establiment amb tres ambients ben diferents. Us ho expliquem.**



*Interior del restaurant La Gallina. Al fons, la finestra oberta en cercle aprofitant l'antiga obertura en forma de ventilador de la sala de producció de neu (Foto: IST).*

**La Gallina** és un restaurant que tot just va ser inaugurat la passada temporada, així que el seu recorregut gastronòmic és curt però intens. En només dues temporades ha aconseguit esdevenir un referent entre les propostes gastronòmiques de Font Romeu Pirineus 2000, entre l'oferta après-ski, i entre el llistat de restaurants a més de 2.000 metres.

Se situa al capdamunt del sector de Les Airelles, a 2.120 metres d'altitud, en el que es pot considerar un punt neuràlgic de connexió entre diversos remuntadors del domini esquiable. Aquesta és la nostra experiència entre coberts després d'haver-lo visitat dues vegades.



*Els plats, a La Gallina, sempre ben presentats fins al darrer detall (Foto: IST).*

### **Bona ubicació per als esquiadors**

Se situa a pocs metres dels retorns dels telecadires Llevant, BelvedereHaut, Les Airelles i els teleskis Sud 1 i 2. Un espai de trobada perfecte i que facilita la trobada des de diversos sectors del domini esquiable. També és lloc de pas per als esquiadors de nòrdic, ja que un dels circuits de fons, el Martin Fourcade, hi passa ben a prop.

### **A 2.000 metres, bones panoràmiques**

**La Gallina** entra a formar part del grup sempre reduït i exclusiu de restaurants que se situen a més de 2.000 metres i això, és clar, és sinònim de bones panoràmiques, especialment cap al sud i cap a ponent. I com explicàvem unes línies més amunt, se situa en un punt molt concorregut i, per tant, entretingut i divertit per passar una estona observant els esquiadors de pas per davant la sala exterior o la terrassa solàrium.





*La Gallina i el solàrium exterior per la seva façana sud. Al fons, el massís del Carlit (Foto: IST).*

### **Bon servei i bona presentació**

El restaurant és en mans de professionals del sector de l'hostaleria, el que garanteix un servei atent i eficient tant a la sala com a la cuina. Jean Cristophe Solere és el responsable d'aquest restaurant, i els qui coneixen una mica Font Romeu el deuen conèixer per ser un dels responsables del casino del mateix municipi.

La carta en la present temporada no és extensa; 5 entrants i 8 segons per escollir, i es complementa amb una carta de vins de la zona del Rosselló. Els plats són ben presentats i s'hi nota que la feina per presentar-la al comensal està feta amb cura i atenció. Hi ha ganes de lluir-s'hi.

### **Gastronomia basada amb producte de qualitat**

El producte que prima a la cuina és el del territori i la seva qualitat. Així, per exemple, el plat de **Salade de Montagne**(Entremesos de muntanya) vam poder comprovar el bon sabor del formatge manxec i el pernil salat. El mateix podem dir de l'**entrecot** (uns 300 grs) servit amb salsa de ceps, o el "**camembert rôti**". Tots els plats van tenir el nostre reconeixement pel seu bon gust, textura i aroma.



## Els preus

Els preus dels plats que trobem a la carta són similars als que podem trobar al vessant sud del Pirineu, o en tot cas lleugerament superiors. Res a veure amb les diferències de preu que hi havia anys enrere entre les dues bandes de la frontera. Així, els **entremesos de muntanya** tenien un preu de 16 euros, l'**entrecot** amb la seva guarnició quedava per 30 i el **camembert rôti** per 23 euros. En resum, restaurant de nivell alt, amb racions correctes i sense excessos.

## Un local de tres ambients acollidors

La Gallina és un restaurant amb tres ambients ben diferenciats.

Hi ha l'**edifici principal**, d'una sola planta, en el qual localitzem el menjador petit, la cuina, una barra i en un annex d'accés exterior els serveis i sanitaris. Molt acollidor, d'ambient recollit, amb predomini de materials de construcció de pedra i fusta. Per als qui busquen tranquil·litat o certa intimitat.

A l'**exterior** i en la façana que dona a sud i a peu de pistes, que actua com a entrada principal, hi ha una terrassa coberta amb grans finestrals. Tot i ser un espai més gran, és acollidor i té l'atractiu que disposa de molta llum natural. Permet observar el minut a minut de l'activitat dels esquiadors. L'espai ideal per als qui necessiteu activitat a la vista a tota hora.

I finalment hi ha una terrassa, si es pot dir així, més informal, a la part de façana sud de l'edifici. És l'espai gastronòmic El Gall, que disposa d'un acollidor xiringuito de fusta des del qual serveixen begudes i entrepans. Convida a reposar els esquís i a fer una sessió de bronzejat al sol radiant de l'Alta Cerdanya.

### **El detall: la finestra "producció de neu"**

Un detall del qual en voldria deixar un apunt. Dins el menjador interior pareu atenció a una de les finestres de forma rodona que hi ha a la paret que mira a ponent. Es tracta de l'antiga obertura dels ventiladors que refrigeraven tot l'edifici, ja que abans de ser reconvertit en restaurant, aquest edifici acollia una sala de bombeig de la xarxa de neu produïda de Font Romeu.

### **Restaurant Après-ski**

Finalment, un recordatori a tenir present sobre La Gallina. Si busqueu experiències après-ski diferents, heu de saber que La Gallina també ofereix la possibilitat de servir sopars i esdeveniments de petit format. Sempre amb reserva prèvia. S'hi pot accedir ambretrac equipada amb cabina per al transport de 20 persones, o amb raquetes per un sender habilitat. També hi ha l'opció de fer-ho foquejant o amb esquís de nòrdic, d'acord amb la direcció del restaurant i acompanyament de guia de muntanya.

Doncs fins aquí la nostra experiència del restaurant La Gallina, la qual hem visitat el desembre de 2021 i 2022, i el Gall, visitat el febrer de 2022. Us animeu a visitar a La Gallina?