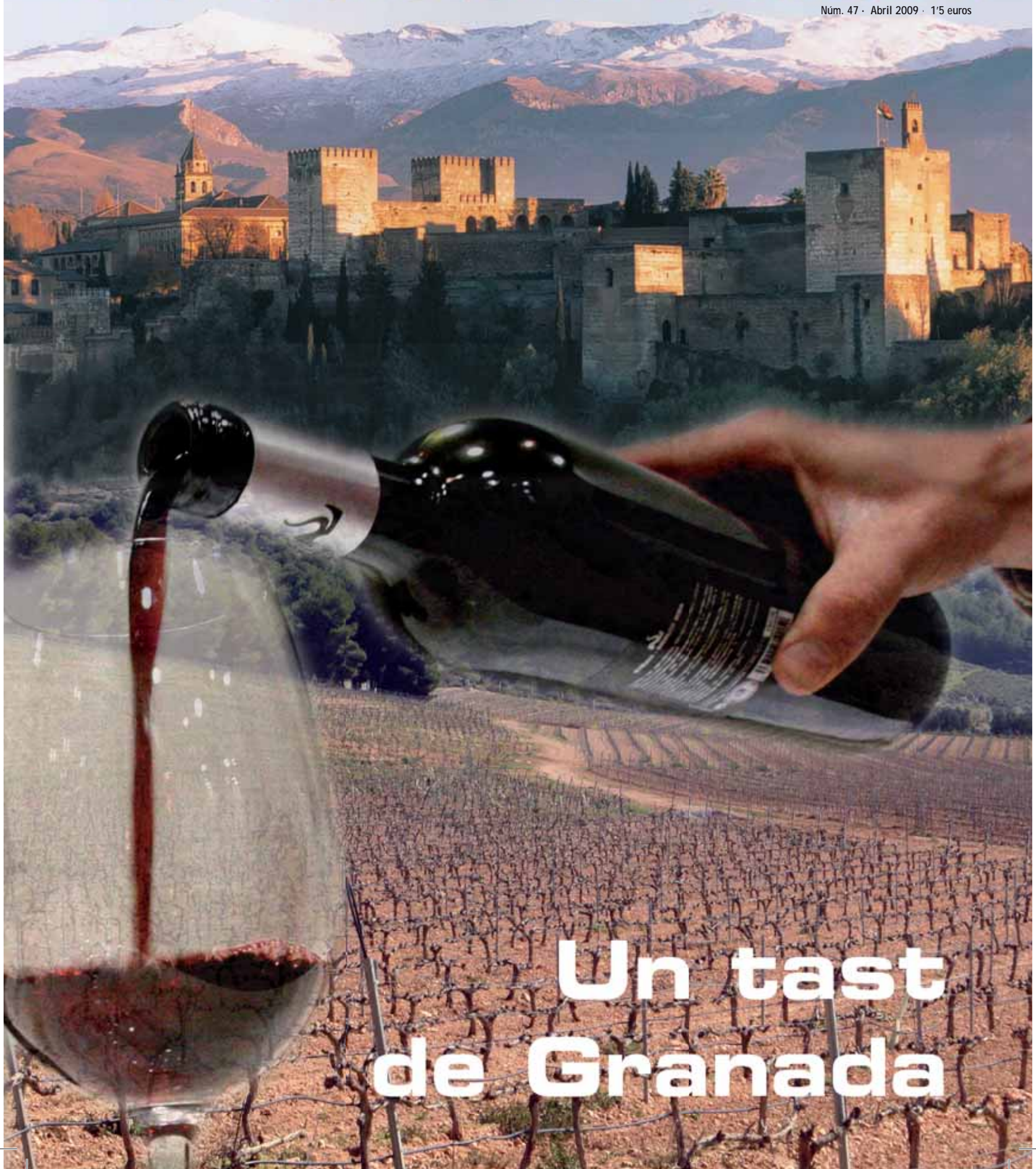


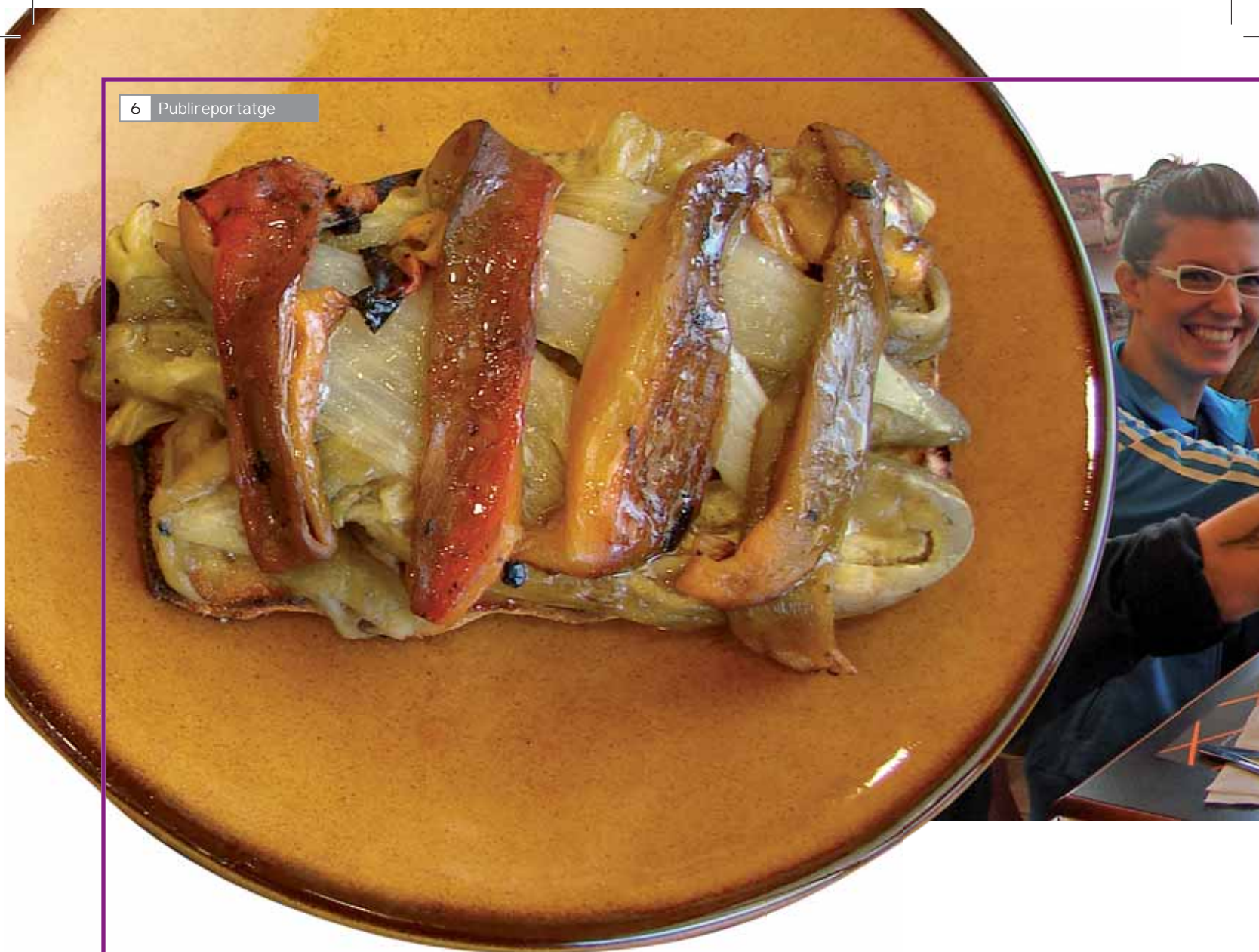
GastronomiaOci

REVISTA GASTRONÒMICA DE CATALUNYA

Núm. 47 · Abril 2009 · 1'5 euros



**Un tast
de Granada**



Tips,

concepte de masia urbana a Girona

Des de mitjans de mes de març ha obert les seves portes a Girona un nou restaurant, el TIPS, situat al carrer Migdia 163. Es tracta d'un local amb concepte de masia urbana que ofereix els típics plats de la cuina tradicional de pagès, per poder ser degustats a la ciutat.

El Tips també aporta un novedós sistema a l'hora d'escollir l'àpat, ja que mentre els primers es poden agafar a través d'un ampli buffet on es poden veure totes les opcions; els segons són fets al moment, sobretot si es tracta de carns i peixos a la brasa. Així, un cop acabat el primer plat es pot recollir el segon, que serà tret de les graelles al mateix moment.

La carta consta d'entrants com la fusta d'embotits, l'assortiment de formatges, el

buffet d'amanides, l'espardenya d'escalivada amb o sense anxoves o els cargols a la llauna, amb allioli o amb tomata. Pel que fa als entrants de brasa, el client pot escollir entre la cassoleta de formatge, que pot anar amb xoriç o botifarra; la bomba de patata i formatge; els espinacs verds amb romesco o parmesà i el timbal de verdures.

La brasa també és la protagonista en el segon plat, amb la particular broqueta

enxaneta de 45cm, el plat de botifarres variades, els peus de porc, la galta, mig pollastre, la broqueta d'aletes, el filet, l'entrecot de vedella o el xuletó TIPS. A més, hi ha altres opcions com l'espalla de xai confitada, el costelló de porc o la tira de vedella. I en peixos, plats com el tronc de bacallà a la llauna, a la muselina d'all o a la muselina d'escalivada; la cassoleta de rodella de lluç o les supremes d'orada. També cal tenir en compte l'arròs de pagès que ofereix la casa.



La carta també recull diverses opcions de pizzes, un menú diari i un d'infantil, tota mena de begudes, carta de cafès que inclou, entre d'altres coses, infusions de JB, Ballantaines, Jack Daniels o Four Roses. I evidentment les postres, on destaca el coulant fet a la casa, que és realment espectacular.

Tips VIP

Una part del local destaca per ser l'apartat VIP -Very Important Pagès-, on es pot degustar la mateixa carta que en la resta del restaurant, però sense haver de moure's de taula per anar a buscar els plats. L'apartat VIP disposa de deu taules amb una pantalla tàctil per cadascuna d'elles. Des d'aquestes mateixes pantalles es poden escollir els plats que es desitgen i que seran servits pels cambrers del local. La pantalla també permet veure la televisió o connectar-se a internet.

El local també es presenta idoni per fer àpats amb nens, ja que disposa d'un espai de jocs pels més menuts, on també podran gaudir d'una gran varietat de pel·lícules infantils en una pantalla situada en la mateixa àrea recreativa.

Així, amb el TIPS, a Girona obre un nou concepte de restaurant, que val la pena provar tant si es va amb amics, amb la parella o amb mainada. No decebrà el local, molt ampli i amb espai entre les taules, ni tampoc la carta de plats.

