

Sortim?



ESTHER CARMONA

Sentir-se com a casa

Al Don Rodolfo, davant del parc de la Mitjana, fa quinze anys que hi serveixen productes lleidatans de primera

DON RODOLFO

Adreça: glorieta de Font i Quer, 2, davant del parc de la Mitjana, Pardinyes

Telèfon: 973 254 190

Mòbil: 669 077 684

Correu: donrodolfo@hotmail.com

Horari: obert de dimecres a dilluns cada migdia i de divendres a diumenge també per sopar. La resta, reserves.

Serveis de menú a 10, 15, 25 i 30 euros.

Aquest febrer en Juan i la Maria Pilar van celebrar el 15è aniversari del seu restaurant: Don Rodolfo, un dels més apreciats de la ciutat. Amb el temps han creat una clientela habitual que busca sentir-se i menjar com a casa. La típica entrada de fonda ja indica el que ens trobem als seus plats: productes de la terra, de proximitat, frescos i cuinats com mana la tradició. Però sempre adaptant-se a les tendències. Fruïtes i verdures de Lleida componen l'adaptació de la seva carta per a vegetarians.

Segons la Pilar, que els atendra sempre amb un somriure, "tant la fideuà com les parrillades vegetals cada vegada tenen

més èxit". El plat estrella és l'arròs caldós amb llamàntol, exquisit i a un preu més que raonable. Els productes del menú varien segons la temporada perquè el Juan s'encarrega d'escollir-los del mercat cada dilluns i dijous.

Els s'identifiquen com "el teu restaurant" perquè es un lloc on tothom es troba a gust. Treballadors, estudiants o executius, tots són tractats amb la mateixa amabilitat. L'humilitat i la senzillesa del matrimoni que regenta el Don Rodolfo contrasta amb els seus plats, curiosament elaborats i presentats, que no deixen cap client indiferent. Per cert, no s'oblidin de demanar el *foie de la casa*, fet pel Juan, amb què va guanyar el 3r premi de cuina professional de Catalunya amb estris tradicionals de l'any 2000; un dels molts que ha aconseguit i que llueix a la sala gran de la petita i acollidora fonda.

Això sí, més val que deixin una mica de gana per a les postres, elaborades a la mateixa cuina familiar. Cada pastís, cada dolç i la xocolata que fan per acompanyar la fruita del territori faran les delícies dels més golafres.