



ENTRE CAVALLS

Text: Vidal Vidal ◆ Foto: Maite Monné

ALGUNS RESTAURANTS mereixen ser glossats per la seva excel·lència culinària, o per la decoració del local, o per alguna altra mena de circumstància diguem-ne que interna o pròpia. D'altres són susceptibles d'elogi per consideracions més extragastronòmiques –sense voler dir que el menjar no hi sigui comestible i en ocasions força dignes–, gràcies al marc excepcional en

què es troben situats o alguna altra originalitat que els envolta. Aquest és el cas de l'objecte de la ressenya d'avui: el restaurant del complex hípic *Champions Horse*, als afores de Lleida. Dalt de tot del pla de la Cerdera, passats el xalets, enmig d'un paratge una mica apartat però avinent per un camí de ferm irregular, funciona des de fa un temps un club hípic

bastant espectacular, amb quadres per als animals, pistes tancades de competició i entrenament, escola d'equitació, botiga eqüestre i altres instal·lacions que fan al cas, totes molt modernes, funcionals i netes, que han valgut a l'empresa promotora el primer premi d'arquitectura esportiva 2002 de la Generalitat. Un lloc per gaudir de la natura. Obert a tothom, tant si els agrada

cavalcar com si no. I que fa les delícies dels més petits, que per un preu mòdic hi poden muntar un poni llogat per hores. El conjunt disposa d'un edifici central consagrat a la funció de local social i bar-restaurant, amb una airejada terrassa a l'ombra del migdia i a la fresca del capvespre. Aquí dalt bufa el serè. Aquest espai és obert a dinars de negocis i familiars, banquets de celebracions i fins i tot festes infantils d'aniversari, sota la fórmula d'un paquet que comprèn el berenar per a la canalla i un passeig en un dels cavallets de mida reduïda. El bar-restaurant és regentat per la mateixa família Boncompte que ja té un hotel a la vial de Ponts. El telèfon és el 973737863 i treballa cada dia a migdia, excepte els dilluns, i les nits de divendres i dissabtes. Dinar o sopar en aquest recinte, a la vista del galop dels cavalls, constitueix una experiència singular. Hi ha un règim únic de menú, a preu més que enraonat de 12 euros, que inclou quatre primers i quatre segons per triar, les postres i el beure. Els nens disposen d'un menú infantil a 7,5 euros, força complet. Els plats del menú van canviant d'un dia a un altre. Són bàsicament casolans, sense complicacions innecessàries. Canelons, caragols, amanides il·lustrades, assortit d'embotits ibèrics, carns a la brasa amb la seva guarnició de temporada, peixos al forn i alguns guisats una mica més elaborats que denoten una bona mà amb les cassoles. El púding de la casa i altres dolços més o menys artesans acabaran de fer el fet. Abans o després d'anar a trotar pels camins de l'altiplà de la Cerdera (potser millor després: ignoro si el moviment és gaire apropiat per a la digestió). **IC**