



FOTOS: ELOY

restaurants

wok, per fer un sopar tranquil en parella o bé per anar-hi amb un grup nombrós.

Contraindicat per a: Sibarites del menjar japonès i addictes al menú.

El punt: L'ambientació, la varietat de plats, les racions, el tracte i la carta reduïda que ofereixen per menjar entre hores.

La punxa: A alguns plats japonesos els falta un bull. L'abundància de plats pot atabalar una mica.

La curiositat: En llatí, *summum* vol dir "el més alt", un bon nom per a un restaurant però possiblement la raó que Sumum es digui Sumum es que Samoa també comença per s i tenen lletres en comú... El Samoa pertany a la mateixa cadena, que, per cert, també té restaurants a Cambrils.

Magda Carlas

SUMUM CUINA MEDITERRÀNIA I JAPONESA AL PASSEIG DE GRÀCIA

El Sumum és un establiment de grans dimensions situat on hi havia l'antic Kansas, al bell mig del passeig de Gràcia, que reuneix les dues cuines més exitoses del moment: la mediterrània i la japonesa. La carta del Sumum és tot un repertori de woks, *makis*, sushis i sashimis, però també en té una altra que ofereix plats de pasta, risottos, la inevitable amanida de formatge de cabra o l'orada a la sal. L'avantatge de tenir dues cartes és que es poden combinar com un vulgui. Potser el Sumum no té la personalitat d'un restaurant més especialitzat i tot plegat té un cert aire de lloc turístic, però s'ha de reconèixer

gre té una elegància indiscutible. A l'entrar potser es té una sensació de *dejà vu*, tot i que és un local amb una certa classe apta per a qualsevol ocasió. Per altra banda, la decoració i la distribució de les taules és agradable i elegant. A més, té l'al·licient que permet fer un sopar de dos a qualsevol dels racons dels diferents menjadors i alhora un àpat per a un grup nombrós sense dispendis desorbitats.

Cientela: Segons l'hora hi ha més o menys estrangers, taules amb treballadors dels despatxos del voltant o parelles de les edats més diverses. És una opció perfecta per improvisar, perquè per la seva capacitat és fàcil trobar-hi lloc fins i tot el cap de setmana.

Tipus de cuina: Japonesa i mediterrània. Hi ha

un xef i un equip per a cada tipus de cuina. És com dos restaurants en un. Cal dir que la carta mediterrània també inclou plats de cuina de fusió.

Plats recomanats: Estan molt bé els woks. N'hi ha de deu tipus diferents. El wok senzill de verdures i arròs o el *yakisoba* són francament bons. (Aclarim que el wok es un estri de la cuina xinesa molt semblant a la nostra paella però de forma més semiesfèrica. Permet coure sense oli i la veritat és que el resultat és brillant.) Un altre encert són els tres tartsos -de salmó, de tonyina i de vedella-, així com les cremes i l'arròs de llamàntol. Per cert, hi ha unes postres de sopa de iogurt amb pastetes de festuc molt bones.

El menú recomanat: Com que no

hi ha menú, us aconsellem aquesta combinació: un wok de verdures, un risotto i un sorbet de mandarina. Aquesta tria és bona, suau, equilibrada i assequible.

Adient per: Fer un àpat lleuger, per menjar verdures cuites amb

■ **SUMUM** PG. DE GRÀCIA, 65 BIS. BCN (EIXAMPLE). ☎ 93 215 51 88. ☺ DE DL A DG., DE 13 A 16 H I DE 20 A 23.30 H (CARTA COMPLETA); DE 16 A 20 H I DE 23 A 0.30 H (CARTA REDUÏDA). € 30 EUROS. NO HI HA MENÚ. ♠ PASSEIG DE GRÀCIA (L2, L3, L4) I DIAGONAL (L5).

Recomanem els woks (n'hi ha de deu tipus diferents!), els tres tartsos i l'arròs de llamàntol

que és una opció pràctica. En un local com aquest, que té capacitat per a dues-centes persones en un dels carrers més concorreguts de la ciutat, el que interessa segurament no és tant el glamour o la perfecció culinària com la potencialitat d'oferir plats que agradin a tothom en un horari molt ampli. Al cap i a la fi, els plats, especialment els de cuina mediterrània, tenen una qualitat notable, les quantitats són generoses i la presentació és força bona. El Sumum ofereix la possibilitat de menjar dignament amb espai i tranquil·litat al passeig de Gràcia, amb l'opció afegida de gaudir d'una cuina japonesa més ben presentada que exquisida, però correcta.

Ambientació: És un pèl fosc, però la combinació de vermell, beix i ne-

