

La Fonda instala un tranvía de San Francisco en Lleida

Transforman un vagón en un moderno restaurante

La cocina del Pepito está inspirada en la californiana

Una terraza y una zona 'chill out' completan la oferta

El complejo se ubica al lado del hotel del grupo Nastasi

■ LLEIDA

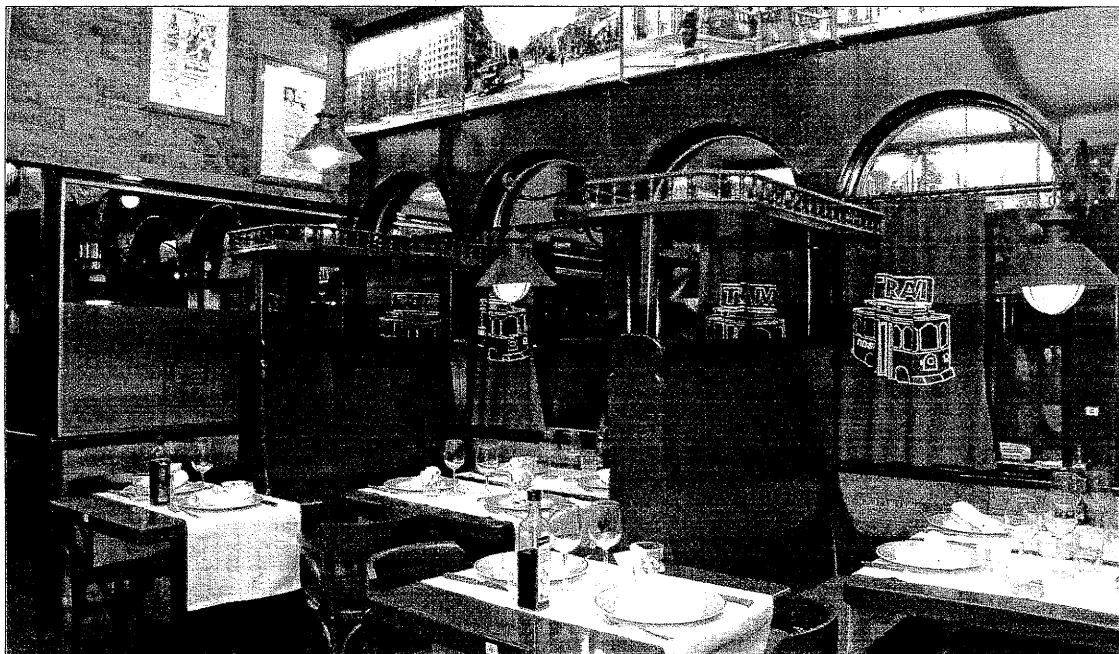
J.S.

Lleida ya puede degustar la mejor comida catalana a bordo de un tranvía inspirado en los vagones que circulan por las calles de San Francisco (California). Esta experiencia única se puede disfrutar gracias a la inagotable imaginación del propietario de la Fonda del Nastasi, Pepito Lladonosa, quien ha vuelto a innovar en el sector de la hostelería en Ponent con la creación de un nuevo espacio adjunto al conocido complejo de la carretera de Huesca.

TRAM, como Pepito ha bautizado el nuevo restaurante, está diseñado de tal forma que las mesas de los comensales están dispuestas como si se trataran de pequeños reservados para cuatro personas. Esta configuración aporta a los clientes un ambiente acogedor en el que disponen de una ventana para disfrutar del paisaje durante este viaje por la gastronomía catalana. El precio del ágape también es otro de los atractivos del Tram, ya que de lunes a viernes se podrá degustar un completo menú por tan sólo 12€.

El propietario de la Fonda del Nastasi explica que "la calidad no está reñida con el precio y en esta nueva propuesta hemos buscado que todo el mundo pueda disfrutar de nuestras instalaciones sin que tenga que rascarse demasiado el bolsillo". Pepito comenta que la inspiración para crear el TRAM le llegó en uno de sus viajes a San Francisco, donde pudo comprobar que "todavía quedan influencias leridanas en la comida de autóctona gracias al que fuera Gobernador de California, Gaspar de Portolà, que nació en Os de Balaguer". Precisamente, fue esta mezcla de lleidatánisme y admiración por la ciudad del puente Golden Gate la que le ha llevado a rendir este homenaje a nuestro ilustre pasado en San Francisco.

Pero el vagón no funcionaría sin una gran locomotora. Bajo esta premisa, Pepito ha diseñado una amplia cocina en la que dos cocineros y dos ayudantes están dispuestos a servir a los más de 90 comensales que deseen viajar por el mundo de las sensaciones gastronómicas. Además, Pepito ha creado una terraza que da la bienvenida al cliente con capacidad para 150



G.N.

El restaurante cuenta con reservados para cuatro comensales que quieran disfrutar de un viaje por el mundo de la gastronomía



G.N.

Pepito, con el equipo de cocineros de TRAM



G.N.

La terraza 'Chill Out', una propuesta para después de cenar



G.N.

La terraza ofrece brasa de carbón vegetal



G.N.

De lunes a viernes se puede disfrutar de un menú de 12€

personas y en la que se puede degustar todo tipo de carnes elaboradas a la brasa del carbón natural. El nuevo complejo también cuenta con dos parques infantiles porque "somos conscientes que las parejas con niños también necesitan un lugar donde poder degustar una buena cena mientras los más pequeños se entretienen en un lugar seguro y divertido", apunta el dueño del Hotel Nastasi. No obstante, una velada excelente no estaría completa si después no se pudiera disfrutar de una copa en un lugar relajado. Para dar respuesta a esta necesidad, el espacio también dispone de una zona Chill Out y el Gin Tonic Club, en el que se pueden encontrar más de 30 combinados realizados con ginebra de las mejores marcas y las tónicas más selectas.

Finalmente, el aparcamiento tampoco supone un problema, ya que el complejo cuenta con más de 200 plazas de parking gratuito. En definitiva, Pepito nos sorprende revolucionando la oferta gastronómica de Lleida con una propuesta original pensada siempre en la satisfacción del cliente.