



PICTURES FLAMINIA PELIZZI

# Triki-Trac

They cook for you / Cocinan para ti

Propietarios Magaly Villanueva Chef Diego Àlvarez Meitre

At Triki-Trac they welcome us with a great motto: we cook for you. That's the spirit of the restaurant: proximity, friendliness and eating like at home. They want us to feel the affection they put into the dishes and feed our stomachs, but also our souls. It's obvious that this engine runs on hope and the guest's happiness.

Diego and his wife Magaly have dedicated their lives to the catering industry and training (Hofmann, Cordon Bleu, Lénotre) to take the plunge and open their own restaurant. They've managed to do it with a personal project based on Mediterranean cuisine with good products and a Peruvian touch. Octopus on potato emulsion, the traditional paella or a mimblette canelloni with cheeses and glazed onion are some of their outstanding dishes. The chef's opinion is also that a good meal should end with a good dessert. That's why every morning he counts on Soledad's know-how, the confectioner who makes the homemade cakes served in the dessert cart for the dinner to choose from. Difficult choice. Double chocolate, Carrot Cake, Red Velvet. Visually delicious cakes but still better in taste and fluffiness. Forget about sharing a dessert, at Triki-Trac you have to try it all. The name Triki-Trac comes from the trio formed by Diego, Magaly and their daughter. Their logo has three spoons and the restaurant is an extension of their home, to which we are all invited. A chef with a great dedication (very dedicated to NGOs and volunteer work) that gives himself to others. His cuisine is honest, simple and without artifice. And so is his gaze.

En Triki-Trac nos reciben con un gran lema: cocinamos para ti. Ese es el espíritu del restaurante: la proximidad, el trato familiar y comer como lo haríamos en casa. Quieren que se perciba el cariño de sus elaboraciones y alimentar nuestro estómago, pero también nuestra alma. Se nota que el motor es la ilusión y hacer felices a todos sus comensales.

Diego y su esposa Magaly llevan toda la vida dedicados la hostelería y formándose (Hofmann, Cordon Bleu, Lénotre) para dar el enorme paso que ha supuesto abrir su propio restaurante. Y lo consiguen con un proyecto personal en el que trabajan la cocina mediterránea con buena materia prima y algún toque peruano. Pulpo sobre emulsión de patata, la tradicional paella o un canelón mimblette con quesos y cebolla glaseada son algunos de sus platos destacados. El chef también tiene muy claro que una buena comida debe acabar con un buen postre. Por eso cada mañana cuenta con el saber hacer de Soledad, la pastelera que elabora las tartas caseras que sirven en el carro de postres para que el comensal escoja. Difícil elección. Doble chocolate, Carrot Cake, Red Velvet. Tartas visualmente deliciosas pero que aún son mejores en sabor y esponjosidad. Olvidad compartir el postre, en Triki-Trac hay que probarlo todo. El nombre Triki-Trac viene del trio que forman Diego, Magaly y su hija. Su logotipo tiene tres cucharas y el restaurante es una extensión de su casa, a la que todos estamos invitados. Un chef con una gran entrega (muy dedicado a las ONGs y voluntariado) que se da a los demás. Su cocina es sincera, sencilla y sin artificios. Igual que su mirada.

Carrer de Numància, 8. 08029 Barcelona. T + 34 93 833 87 69. [www.trikitrac.negocio.site](http://www.trikitrac.negocio.site). Mon to Fri from 7.30h to 24h and Sat from 10h to 0.55h and Sun from 10h to 24h.

