

Para ver en TV

VIERNES 21

«**Tratamiento de shock**», de Alain Jessua (00). TV-2. 20,30 h. 1972. Durac. 83 min. Con Alain Delon y Annie Girardot.

«**Blanche**», de Walerian Borowczyk. (00) TV-3. 23,30 h. 1971. Durac. 90 min. Bella estética un día de moda. Hoy un tanto desfasado.

«**Buscando al sr. Goodbar**», de Richard Brooks. TV-1. 0,30 h. 131 min. 1977. Film que desconocemos, pero que firmado por Brooks y con Diane Keaton de protagonista cuando menos nos obligará a visionar.

SABADO 22

«**Viento en las velas**», de Alexander Mckendrick. (0000). 1965. Durac. 100 min. Una historia de piratas con niños, donde se muestra la excelsa crueldad de los infantes. Una pequeña obra maestra que recomendamos sin paliación. Y con final nada convencional. No se la pierdan. TV-1. 16 horas.

«**Tal como éramos**» de Sidney Pollack. (00) 1973. Durac. 115 min. TV-1. 22,30. Obra exitosa en su día, vehículo para la Streissand, bien realizada y destinada al gran público. Además con el Redford.

«**El condor**», de John Guillermin (0) 1970. Durac. 89 min. TV-3. 22,30 h. Emulando los «spaguetti-Western» de la época. No pierdan el tiempo.

DOMINGO 23

«**Duerme, duerme mi amor**», de Francisco Regueiro. (00). TV-2. Durac. 88 min. 1974. Comedia cruel, que en su día fue injustificado fracaso comercial.

LUNES 24

«**Una trompeta lejana**», de Raoul Walsh. TV-3 (000) 1964. Durac. 116 min. En nuestro gusto un western menor, con un inefable Tronahue, suponemos impuesto por la productora. Pero con aciertos parciales. Walsh es Walsh.

Mediocre programación

Semana de «lapsus» en la programación local destinada a los cines comerciales. Y como la cosa no merece mayores alardes es cuestión de dedicarle corto espacio y menor tiempo. Desde la continuación de proyección de «**Panorama para matar**» (Majestic), de Jhon Glenn (00) que ya comentábamos la pasada semana, al estreno de «**Ojos de fuego**», (Mundial-1) (00) aceptable obra característica de la inspiración de Stephen King y que tras el éxito de «Carrie» parece ser fuente reiterativa del género, o ya «**Intimidaciones de un separado**», de Peter Markle (0) en el Mundial-3, cosa aburrida como pocas y de las que aguantamos apenas 25 minutos de proyección, o ya «**Futuro imperfecto**» de Nino Quevedo, en el Mundial-2, que teniendo en cuenta las obras precedentes de su realizador ya no hemos tenido «tiempo» para ver. Como verán el panorama no es muy halagüeño. Otra vez será.



TVE en «Privat»

Tal como se anunciaba en estas páginas la pasada semana, los equipos de realización de TVE estarán en la discoteca «Privat» los días 26, 27, 28 de febrero y los días 3, 4 y 5 de marzo. El motivo, grabar un especial para el programa «La buena música», dedicado al cantante rumbero **Xavier Gato Pérez**, que como saben está vinculado a la comarca desde hace años.

Los de la disco, invitan a su habitual y amplia clientela, para que entre

las 6 de la tarde y las diez de la noche, horario previsto para las grabaciones en directo, puedan disfrutar de la música, la marcha y salir en la pequeña pantalla, además de degustar el «cubata» o «escocés» de turno.

GASTRONOMIA

Restaurante Mont-Bell, Ctra. Granollers-Alella, Km. 8 Tel. 568 07 91, Vallromanes

Magnífica relación calidad precio

En los cerca de veinte años que lleva funcionando este restaurante, y que desde sus inicios conocemos, cuando apenas ocupaba una quincena de mesas, ha evolucionado ampliamente. Y nunca mejor indicada la expresión en cuanto a medida de superficie. Desde una ampliación de comedores en la planta baja, cocina, bar espera y complemento de amplios salones en la parte posterior después. El éxito de «**Mont-Bell**» a qué es motivado se preguntará el comensal desconocedor. Un restaurante inicialmente típico de pie de

carretera, con especialidades a la brasa, y que además se permite el lujo de cerrar los **domingos**, día teóricamente de más afluencia en este tipo de casa de comidas.

Hace años, su propietario, ante nuestra mesa al reflejarle el éxito incipiente exclamó: «**Uns tenim la fama i els altres càrden la llana**». Falsa humildad. Porque fama y lana cabría decir. Aquí.

Lo que en sus comienzos fue una «**tortilla de la casa**» compuesta de «cansalada» -nada de beicon- y butifarra, o unas «**galtas de porc**» en su punto. Se

mantiene hoy, en que aquella reducción de escasas mesas, se ha ampliado a medio millar de comensales largos, y en que pese a lo «macro» casi todo está en su punto. En nuestra reciente estancia la pasada semana en un comedor muy ruidoso, todo sea dicho, almorzamos una «**ensalada catalana**» compuesta de lechuga «escarola», tomate, olivas, bacalao, «catalana», jamón, butifarra negra, «longaniza» (450) todo ello en su punto, y un precio más que correcto, seguimos con «**anyell a la brassa**» (500) que lo soli-

citamos crudo, y agradablemente así nos lo sirvieron, compuesto de dos piezas de costilla (uno con palo, y el otro de parte superior pero costilla) acompañado de unas patatas fritas y una alcachofa a la brasa (recocida) lo más flojo del plato, porque la carne en punto y sabor era excelente. Un vino de la casa, de Falset, media con gas, un **zum de naranja** (150) y un café, nos salió la cuenta por 1.463 pesetas incluido IVA. Lo que da razón de ser su calidad-precio arriba anunciados. Digamos que el servicio rápido y correcto, sin per-

der combar, y en apenas 60 minutos habíamos comido.

El restaurante además ofrece unas especialidades diarias, aparte lo típico que le encumbra, con platos que se apartan de la brasa, y que sin embargo mantienen su línea. Nada de cocina buscada y de creación pero muy honesto lo presentado. Y ello ya es mucho. De ahí su indiscutible éxito. Con reiterar que cierra los domingos.

F.N.C.