

TARRAGONA

Capital de provincia. 140.000 habitantes. A 98 km de Barcelona.

TURISMO: Oficina de turismo municipal. Major, 39. Tel.: 977 25 07 95. - **Oficina de la Generalitat:** Fortuny, 4. Tel.: 977 23 34 15. **Acueducto romano.** Afueras ciudad. - **Anfiteatro romano.** Ciudad. - **Balcón del Mediterráneo.** Final Rambla Nova. - **Cantera romana El Mèdol.** Afueras ciudad. - **Casa-museo Castellarnau.** Cavallers, 14. - **Catedral.** Pla de la Seu. - **Museo Arqueológico.** Pl. del Rei. - **Museo de Arte Moderno.** Santa Anna, 8. - **Necrópolis Paleocristiana.** Av. Ramón y Cajal, 80. - **Pretorio y circo romanos.** Plaça del Rei. - **Museo Diocesano.** Catedral. - **Murallas.** Av. Catalunya. - **Torre de los Escipiones.** Afueras. **Web:** www.tarragonaturisme.es.

RESTAURANTES

■ LES COQUES

8/10

Sant Llorenç, 15 (43003) Tel.: 977 22 83 00. Fax: 977 22 83 00. Horario de 13,00 a 15,45 y de 21,00 a 23,00. Cierra domingo, 10 días en febrero y la última semana de julio y la primera de agosto. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Capacidad para 60 comensales. Correo electrónico: jose.lescoques@gmail.com. Web: www.les-coques.com.

Desde principios del mes de octubre del año 2004, este restaurante cambió de ubicación, sólo unos cincuenta metros, para ubicarse en el local que anteriormente ocupaba Poetes, mucho más adecuado por su amplitud y con una decoración preciosa. En pleno casco antiguo de la ciudad, el joven José Antonio Vidal sigue desarrollando una positiva labor en pro de la gastronomía tarraconense, ofreciéndonos en este nuevo un marco encantador su acreditada cocina de mercado, con unos interesantes platos de línea mediterránea, bien realizados, que elabora el chef con buena técnica culinaria. Los postres son elaborados en la casa. Dispone de 1 variedad de pan de elaboración propia. La bodega, con unas 400 referencias, está situada en un altillo del establecimiento. El servicio es familiar. No cabe duda que el joven patrón ha dado un paso muy importante en el restaurante que inició su singladura con su madre, en el año 1984. **Especialidades y precios:** Ensalada de romesco con tallarines de sepia, 19,00; rodaballo de playa con ajitos, 25,00; espaldita de cabrito al horno, 28,00; creps de naranja con mandarina y Grand Marnier, 9,00. Menú mediodía, 25,00; noche, 45,00. **Vino de la casa:** Joan Anguera, 13,00.

■ MANOLO

7,75/10

Gravina 61-63. El Serrallo. 43004 Tarragona. Tel.: 977 22 34 84. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Cierra domingo noche, lunes todo el día y segunda quincena de enero. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza.

Manolo Gil, Mestre Major Romescaire en 1993, muy conocido en Tarragona por su dilatada y buena labor profesional, abrió en la primavera del año 1998, su propio restaurante ubicado en el corazón del Serrallo, el barrio de los pescadores. El local es recogido y coqueto y se inicia con el bar, separado del comedor, para la espera, el tapeo o el aperitivo. Luego viene el comedor con una decoración muy agradable. Y finalmente la cocina, donde el chef Arturo Subirats elabora los pescados y mariscos (gambas, cigalitas, calamaricos, palangre, etc.). Es pues, la cocina marinera tradicional basada en un producto de calidad y sugerencias diarias. Manolo cuenta con el apoyo de su esposa María Jesús y de su hija, Rosana y su esposo Antonio López, que ejerce de jefe de sala. A destacar la renovación parcial de la carta y el vivero de mariscos. Bodega con amplia gama de vinos del Penedés y del Priorato. **Especialidades y precios:** Pulpo a la plancha, 13,75; arroz con alpergatas, 26,00; coulant de chocolate, 6,50. **Vino de la casa:** Torelló, 23,00.

■ ARCS

7,5/10

Misser Sitges, 13 (43003) Tel.: 977 21 80 40. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Cierra domingo y lunes noche, salvo en julio y agosto que cierra domingo todo el día y lunes mediodía. 4B, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Capacidad para 55 comensales. Correo electrónico: info@restaurantarcs.com. Web: www.restaurantarcs.com.

El chef tarraconense, Carles Llobet, se hizo cargo en mayo de 2004 de este establecimiento, situado en el casco antiguo de la ciudad, cerca de la Catedral. En esta vieja casona del siglo XV, que conserva sus arcadas, Carles, con el apoyo de Josep Viso, nos ofrece una cocina imaginativa sin perder de vista las raíces de la cocina tradicional y que proporcione sensaciones al comensal. La carta cambia parcialmente cada semana, manteniendo los platos más significativos, que varían anualmente. La bodega está bien surtida con unas 150 referencias innovadoras del mercado. Apreciando la dedicación y entusiasmo que el patrón pone en este restaurante, aumentó de calificación hace un par de años. Cambio de mobiliario, mantelería, cristalería, cubertería entre otras mejoras. **Especialidades y precios:** Tartar de atún y salmón con vinagreta de verduras, 15,50; hatillos de rabo de buey sobre butifarra de cebolla, con reducción de vino tinto y especias, 16,75; tronco de bacalao con habitas salteadas con cebolla y ajos tiernos, chipirones, y crema de su propia tinta, 17,00; brocheta de frutas frescas con fondue de chocolate y Chartreuse, 6,50. Menú, 23,00. Menú degustación, 40,00. **Vino de la casa:** Varía frecuentemente con vinos de la Denominación de Origen Tarragona, a partir de 9 euros la botella.

■ ESPAI FORTUNY (LA BOELLA)

7,5/10

Autovía Tarragona-Reus (T-11) Km. 12 (43110) La Canonja. Tel.: 977 77 15 15. Fax: 977 77 49 93. Horario de 13,30 a 16,00 y de 20,30 a 23,00. Cierra domingo, lunes y la primera quincena de enero. Master Card, 6000 y Visa. Centro de convenciones con diferentes salones y capacidad hasta 1.000 personas y restaurante a la carta con 2 co-

medores privados para hasta 20 y 50 comensales. Aire acondicionado. Terraza. Correo electrónico: info@laboella.com. Web: www.laboella.com.

El restaurante y centro de convenciones La Boella Conventions Resort, se encuentra al lado de la autovía de Reus a Tarragona, delante del aeropuerto, rodeado por una finca de 150 hectáreas de jardines y olivos. El restaurante a la carta, situado en el primer piso de la antigua masía restaurada, cuenta con 10 mesas en un marco único y una terraza para disfrutar durante el verano. La cocina, mediterránea y de mercado con toques de autor, está a cargo de Manuel Ramírez. La carta cambia por temporadas. Al frente del comedor está Amalio Merino. Roser Virgili ejerce de sumiller. En la bodega, que puede visitarse y comprar vinos, hay más de 6.000 botellas y más de 300 referencias. Tiene 4 variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Pulpitos de la costa, alcachofas confitadas y embutido catalán, 27,00; lechón confitado a baja temperatura, parmentier de patata, peras con vino, 29,50; lubina Salvaje, con trinxat de col y patata y salsa romesco, 27,50; oreletes, "Sufiado", espuma de canela, helado de vainilla y chocolate caliente, 11,50. Menú, 60,00. Menú degustación, 65,00. **Vino de la casa:** Mas La Boella, 10,00.

■ LA CALETA

7,5/10

Paseo Marítimo Rafael Casanova, 24. (43007). Tarragona. Tel.: 977 23 40 40. Fax: 977 21 97 52. Cierra domingo noche y lunes. America Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado, aparcamiento, terraza y 2 comedores privado hasta 24 comensales.

Se encuentra escondido dentro del Paseo Marítimo que bordea la costa tarraconesa, entre las conocidas playas del Miracle y la Arrabassada, situado en un chalet pequeño y casi aislado por la abundante vegetación que la rodea, pero que hay que tener muy en cuenta por la buena cocina que se hace. Una vez localizado el establecimiento (una exuberante palmera puede servir de referencia), se queda sorprendido por su entrada, casi selvática, pero al mismo tiempo acogedora. El verdor rodea el comensal que puede disfrutar de la estancia bien en dos pequeños comedores, bien en la agradable terraza del restaurante. Uno de los toques más originales del establecimiento es que su propietaria Avelina del Olmo, auténtica alma mater del local, "canta" los platos que se ofrecen ese día, según las compras que se han hecho en el mercado. El restaurante no tiene, pues, una carta fija y la elección de la comida se convierte en una agradable charla entre Avelina y el comensal, donde se recomienda dejarse aconsejar por el buen hacer de la propietaria. La cocina que encontramos sigue la línea de la gastronomía tradicional catalana y de mercado, con algunos puntos de elaboración. El producto, de gran calidad siempre es el protagonista de cada elaboración culinaria. Mención aparte merece la cuidada presentación de cada uno de los platos, elaborados con mucho cuidado por el equipo de cocina. Así pues, nos encontramos ante una cocina eminentemente tradicional, pero que no renuncia a la elegancia de un plato perfectamente decorado. Ensaladas, sopas, pescados, marisco (gambas de Tarragona) y

carnes son básicamente las ofertas a las que hay que sumar la repostería de la casa. Como vinos de la casa, se ofrece de la Denominación de Origen Priorat, Las Brugueres y Las Cousins El inconciente 2008. El precio medio de una comida es de 40/50 euros. Un restaurante con casi 25 años de existencia.

■ 20 A LA RAMBLA

7,25/10

Rambla, 20. 43004 Tarragona. Tel: 977 23 57 11. Horario: de 9,30 a 24,00 el gastro-bar y el espacio gastronómico de 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,30. No cierra. 4B, Dinero, Màster Cardo, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza. 1 comedor privado para hasta 60 comensales. Aparcamiento. Correo electrónico: info@20alarambla.cat. Web: www.20alarambla.cat

Hace años que los gourmands de las comarcas tarraconenses descubrieron el buen hacer ante los fogones de este joven chef, Juan Diego, lleno de inquietudes y posibilidades, autor de unas elaboraciones de cocina creativa muy interesantes. Los últimos años los ha dedicado a la acreditada cocina de l'Anap, en Tarragona y desde el verano del 2009 ha iniciado un nuevo proyecto de restauración, también en la capital, aprovechando un espacio que ocupaba el restaurante Txapela en el número 20 de la Rambla Nova, a dos pasos del Balcón del Mediterráneo. José Cordero, el nuevo propietario, le ha confiado la dirección y la cocina del nuevo establecimiento, una vez rehabilitado y condicionado el local, que lleva por nombre "20 a la Rambla" y que se define como gastro-bar y espacio gastronómico. Con una decoración moderna, muy agradable y placentera, el gastro-bar, con una capacidad para 60 comensales, ofrece una línea de cocina de tapas tradicionales de alta calidad y otras elaboraciones clásicas exquisitas. Se han introducido dos menus en el espacio de gastro bar y trabajan con productos de la zona. **Especialidades y precios:** Sushi ibérico, 14,50; arroz cremoso de sobrasada, chips y huevo, 13,50; lomo de cabala, mostaza dulce y gíntonic sólido, 10,50; tortita, lacticos y café, 7,00. Menú, 15,00. Menús degustación: 26,00; 37,00; 48,00; 108,00. La bodega alberga unas 300 referencias de vinos y cavas. Como vino de la casa alternan vinos de las comarcas de Tarragona, entre 10,00/20,00 euros.

■ XdF, XAMFRÀ DEL FORUM

7,25/10

Lleida, 17-19. (43003). Tel.: 977 24 71 16. Fax: 93 298 95 11. Cierra domingo todo el día y lunes noche. Correo electrónico: info@xdfrestaurant.com. Web: www.xdfrestaurant.com.

El restaurante xdF, letras que corresponden a chaflán del Foro y que explican la situación del establecimiento, ocupa los bajos de un edificio que hace chaflán, frente al Foro Romano, de Tarragona, a dos pasos del Mercado Central. El establecimiento nació gracias a la ilusión y empeño por la gastronomía del joven tarraconense Nacho Pous. Él es ingeniero y después de ejercer 5 años decidió abrir un restaurante nuevo en Tarragona y empezó a buscar locales por la Rambla, hasta que encontró este, con unas vistas magníficas desde el que sería el comedor del primer piso en uno de los restos mejor conservados de nuestro patrimonio roma-

no, como es el Foro. La decoración del local es actual y minimalista. El trato es personalizado y profesional. La filosofía del establecimiento: un lugar cómodo para poder comer, en un entorno agradable y relajante. Ofrece una cocina mediterránea y de mercado, muy bien realizada, una cocina tradicional y popular, animada con toques más actuales, basada en buenos productos, con una buena relación calidad/precio. El restaurante trabaja sobre el precio de un menú, que es de 15,75 euros, mediodías de lunes a viernes y 21,30 euros, noches, sábados, vísperas y festivos, lo que los comensales eligen de una variedad de primeros platos, segundos y postres, algunos de los cuales llevan suplemento. También ofrece menú degustación, por encargo, 35,00 euros. La bodega está bien salido, con unas 60 referencias de vinos y cavas. El año pasado abrió una terraza para degustar tapas. **Especialidades:** Canelon crujiente de pato con salsa de foie y setas, coulis de frutos rojos y aceite de trufa; lasaña crujiente de escalibada con sardinas de Tarragona, olivada y romesco; arroz de gambas de Tarragona con sepia, almejas y mejillones; arroz caldoso de bogavante; solomillo de buey con foie plancha, setas con Pedro Ximenez y huevo frito; trufas crujientes del 70% de cacao con naranja y Grand Marnier. **Vino de la casa:** Clos Montblanc Vendimia Seleccionada.

■ ANÀGORAS RESTAURANT LOUNGE & CHILL OUT

7/10

Moll de Llevant, B4. 43004 Tarragona. Tel.: 977 228 128. Horario: Abierto todos los días al mediodía y jueves, viernes y sábado para las cenas; en verano también abren los martes, miércoles y domingos para las cenas. Cierra el domingo. 4B, Master Card, 6000 y Visa. Capacidad para hasta 200 comensales. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. Correo electrónico: raul@anagoras.com. Web: www.anagoras.com.

Anàgoras inicia su singladura el mes de setiembre de 2009, Eso sí, ha cambiado la dirección que ahora va a cargo de Raul Mata. Dirige la sala Sergio Mata. El chef actual es Martí Juza junto con Raúl Mata. Con una espléndida ubicación, con excelentes vistas del puerto y de la ciudad, el restaurante ofrece, en esta nueva singladura, una cocina de línea mediterránea actual, ciertamente muy bien elaborada. La bodega tiene unas 40 referencias de vinos y cavas y la dirección comercial del establecimiento corre a cargo de Verónica Olivera. Tiene 6 variedades de pan de elaboración propia. En temporada de verano abren la terraza chill out situada en la planta superior todos los días a partir de las 21h exclusivamente con servicio de coctelería. Disponibilidad de apertura para cualquier tipo de evento en horarios de cierre. **Especialidades y precios:** Vieiras con aliño de pistachos, 14,00; bacalao confitado y graten de patata, 17,00; medallón de solomillo de ternera al foie, 21,00; strudel de manzana y frutos secos, 6,00. Menú, 15,00/21,00. Menú degustación, 36,00. **Vino de la casa:** D.O. Montsant Fluminis, 13,00.

■ BARHAUS

7/10

Sant Llorens, (43003) Tel.: 977 24 47 70. Horario de 09,00 a 17,00 y de 20,00 a 24,00. Cierra domingo. 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza. 1 comedor privado para hasta 30 comensales.

Ubicado en la parte antigua de Tarragona, a dos pasos de la Catedral, con ruinas romanas en su interior, que pueden admirarse, con líneas medievales en el exterior, este restaurante, nacido en 1997 y que está inserto en el Colegio de Arquitectos, contrasta con su decoración moderna, estilo Bauhaus. Bajo la dirección de Llorenç Muñoz, al frente de los fogones está Magda Batista, que elabora una cocina de mercado. Cuenta con dos pequeños comedores y una gran terraza con jardín, que en verano puede albergar hasta 130 comensales. Los dirige Andrea Muñoz. La bodega tiene unas 50 variedades de vinos y cavas. **Especialidades y precios:** Saquito de huevos Mondeta, 7,60; lubina con reducción de vinagre de Módena, 14,30; costillas de cabrito con aceite de bellota y hiervas aromáticas, 11,10, locura de chocolate, 5,20. Menú degustación, 36,00. **Vino de la casa:** DO Montsant, 6,00.

■ DE VINS

7/10

Méndez Núñez, 10. (43004) Tel.: 977 23 00 20. Fax: 977 23 00 20. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Cierra domingo y miércoles noche. American Express, 4B, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Correo electrónico: info@devins.es. Web: www.devins.es.

Situado en el centro de la ciudad, este restaurante abierto en 2006, reabrió de nuevo en 2008 de la mano de Francisco Requena, con el apoyo de su hija Isabel, para ofrecer cocina de producto, mediterránea y de mercado, que elabora el chef Carlos Trillo. La carta de vinos presenta unas 100 referencias a cargo del somiller Xavi Vendrell. **Especialidades y precios:** Habitas baby saltadas con ceps, virutas de foie y jamón de pato, 14,80; lomo de bacalao confitado sobre crema de pimientos y ajos tiernos, 18,65; huevos fritos con patatas rotas y escalopa de foie braseada, 15,45; tarta fina de pera con crema helada de vainilla, 6,00. Plato del día más postre, 13,50. Menú del día, 16,85. Menú degustación de tapas noche, 25,00. (todos con IVA incluido). **Vino de la casa:** Joan d'Anguera jove (Montsant), 13,40.

■ EL RINCÓN DE ASTURIAS

7/10

Port Tàrraco, Moll de Llèida, 14. 43004 Tarragona. Tel. 977 22 55 12 - 606 01 32 17. No cierra. 4B, Dineros, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado, aparcamiento, terraza y carpa. Comedor privado para hasta 30 comensales. Capacidad total para 85 comensales. Correo electrónico: mallolartist@hotmail.com.

Roberto Martínez, de origen asturiano, vino a Cataluña, hace ya muchos años. Concretamente en Altafulla, desarrolló durante tiempo negocios de restauración, hasta que conoció el gran proyecto del Port Tàrraco, la nueva Marina de Tarragona. Entonces, junto con su hija Carmen, y pensando mucho en ella y en su futuro, decide dejar Altafulla y abrir, el año 2008, El Rincón de Asturias, un restaurante marisquería en un punto estratégico de este nuevo territorio marítimo de Tarragona. Roberto Martínez lleva la dirección de sala. El local, muy luminoso y de decoración clásica vanguardista, ofrece una línea de cocina asturiana y mediterránea, a cargo del chef Gonzalo Garay. Roberto Martínez tiene también cuidado de la bodega del

restaurante, en el que hay una veintena de vinos y cavas diferentes. El número de variedades de pan es de 5, de elaboración propia. Al lado del restaurante marisquería, abrieron el pasado verano una brasería que amplía y complementa la oferta gastronómica de este establecimiento, ya que en el nuevo local, continuación del actual, se ofrecen carnes típicas de Asturias, Galicia y los Pirineos, hechas al grill. Las noches de verano, la terraza y la carpa resulta un lugar ideal para saborear cualquiera de las especialidades esmentadas, contemplando los barcos de lujo amarrados en el muelle y, de fondo, la ciudad de Tarragona. **Especialidades y precios:** Ensalada de foie fresco con vinagreta de modena, 18,00; suprema de lubina salvaje con ajos tiernos y con guarnición de papillote, 26,00; chuletón de Nebraska con verduras caramelizadas, 26,00; higos al marc de cava, 8,00. Menú, 28,00. Menú degustación, 60,00. **Vino de la casa:** Coto mayor, 14,00.

■ SIRCO ESBARJO GASTRONÒMIC

7/10

Port Tàrraco, Moll Lleida B1 L1. 43004 Tarragona. Tel. 977 211 714. Capacidad para hasta 32 comensales. Correo electrónico: info@sircogestion.com. Web: www.sircogestion.com.

Esbarjo Gastronòmic es un espacio multifuncional de la gastronomía creado para disfrutar en diferentes conceptos y versiones. Es el fruto de una singular y ilusionada iniciativa de dos inquietos jóvenes, un tarraconense y un vasco. La idea nació cuando los dos socios, Josep Maria Moreno, un experto en el mundo de la cocina, y Aritz Echezarreta, un experto en la gestión y los vinos, se conocieron trabajando y decidieron poner una asesoría gastronómica. Pero ante la petición que recibían de càterings y de formación, pensaron en buscar una ubicación física y la encontraron al final de la Marina tarraconense, delante mismo de la ciudad, con unas vistas espléndidas. Aquí hay la tienda y un restaurante por encargo. La oferta comprende fiestas tipos càtering, cursos para grupos que se organizan periódicamente, talleres para empresas, asesorías con software de gestión para la restauración, etc. Abrieron el día 1 de agosto del 2008. El restaurante funciona por pedido, por reserva previa, en el cual se pregunta a los comensales qué quieren comer y se prepara de acuerdo con lo que se ha hablado un menú hecho a medida. Josep Maria Moreno elabora los platos en la cocina, dentro de una línea de cocina mediterránea y de producto, de autor y adaptada a cada comensal, con unos aperitivos más bien modernos y unos segundos más clásicos. Tiene 8 variedades de pan de elaboración propia. En la bodega hay unas 60 referencias. **Especialidades:** Parma pasión; rape en carpaccio relleno de langostinos a baja temperatura; xato 2.0; esponja de chocolate. El precio medio sale por unos 50,00/60,00 euros por persona, con vinos incluidos. Menú degustación, a partir de 43,20. **Vino de la casa:** Quinta do Avelino 2009 treixadura 100% DO Ribeiro, 16,90.

■ PALAU DEL BARÓ

7/10

Santa Anna, 3. (43003) Tel. y fax: 977 24 14 64. Horario de 13,15 a 16,00 y de 20,30 a 23,00. Cierra domingo noche y lunes todo el día. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6.000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento y aparcacoches. Terraza. 4 come-

dores privados para hasta 100 comensales. Admite perros. Correo electrónico: restaurante@palaudelbaro.com. Web: www.palaudelbaro.com.

El nombre del restaurante responde al hecho de haber servido este palacio de residencia del Baró de les Quatre Torres durante el siglo XVII, y más tarde de la rica familia Vives, procedente de Vila-rodona. Lo demuestra la suntuosidad de las estancias y el jardín romántico. El restaurante funciona desde hace 10 años, una vez restaurada la mansión. La idea impulsora era ofrecer a Tarragona un espacio de restauración que juntara la calidad del servicio con el ambiente noble del espacio. El chef es Marco Antonio Borromeo, que ha trabajado en diversos restaurantes antes y ha hecho estancias con Martín Berasategui y ha estudiado en la escuela Hoffman, ofrece una cocina mediterránea con productos frescos y toques de autor. El comedor de decoración clásica está situado en el primer piso, al lado de una bonita terraza interior ajardinada, ideal para las noches de verano. La bodega cuenta con unas 80 referencias de vinos de diferentes denominaciones a cargo del sumiller David López. Ha obtenido el primer accésit Gastronía de la Associació de Gourmets de Tarragona. Por su esfuerzo y dedicación en pro de la gastronomía, esta Guía lo designó Restaurante del Año 2008. La sala la dirige Ana Aguilar. **Especialidades y precios:** Foie gras de pato micuit con mermelada de higos, 15,50; rodaballo de playa con verduritas de temporada, 23,90; cordero deshuesado a baja temperatura al aroma de ratafia, 19,50; coulant de chocolate con helado de caramelo, 5,90. Menú, 15,00. Menú degustación, 50,00 (depende del producto de temporada). **Vino de la casa:** Roureda crianza (D.O. Tarragona), 10,80.

■ CAL JOAN

6,75/10

Espinac, 2. (43004) Tel.: 977 21 92 23. Fax: 977 22 14 11. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Cierra lunes, 3 semanas en octubre y Semana Santa. 6000 y Visa. Aire acondicionado. Tiquet para aparcamiento público próximo.

Situado en el barrio de pescadores (Serrallo), desde el año 1997, Joan Cobo, que últimamente cuenta con el apoyo de su hija Esther, ofrece una cocina marinera tradicional, elaborada por el chef Domingo Omaña. La bodega cuenta con unas 60 referencias. **Especialidades y precios:** Arroz de rape y almejas con alioli, 14,00; romesquet de Tarragona, 22,00; mariscada, 28,00. Menú (mediodías), 12,00. **Vino de la casa:** Sumarroca, 10,00.

■ NÀUTIC

6,75/10

Edificio Náutico, Puerto Deportivo (43004) Tels.: 977 22 58 24. Horario de 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,00. Cierra martes todo el día y lunes, miércoles y domingo noche. Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. Capacidad para 150 comensales. Correo electrónico: info@nauticrestaurant.com. Web: www.nauticrestaurant.com.

El Real Club Náutico de Tarragona se fundó en 1878 y, en su especialidad, es el más antiguo de España. En sus nuevas instalaciones, el restaurante, dirigido por

El Mar de Copete, S.L., ofrece una línea de cocina mediterránea en un marco con unas vistas excepcionales del puerto deportivo y de la ciudad de Tarragona, a través de unas grandes ventanales. La cocina está coordinada por el chef Francisco Copete. La bodega cuenta con 60 referencias y está a cargo de Mario Moscoso que a la vez dirige la sala. Tienen 1 variedad de pan de elaboración propia. En verano abren la terraza chill. **Especialidades y precios:** Gamba roja de Tarragona, 30,00; caldereta de bogavante y rape, 24,00; arroz marinero con rape y gamba roja pequeña de Tarragona, 17,00; milhojas de crema quemada con fresas, 4,00. Menú 15,50. Menú degustación, por encargo. **Vino de la casa:** Müller, 10,00.

■ LA CUINETA

6,5/10

Nou Patriarca, 2 bis. (43003) Tarragona. Tel.: 977 22 61 01. Horario: de 8,30 a 17,00. Cierre semanal: domingos. American Express, Diners, Máster Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. 2 comedores privados para hasta 9 comensales. Capacidad total para 45 comensales. Correo electrónico: la cuineta@ono.com.

El día 4 de julio de 2008 abrió por primera vez sus puertas el restaurante La Cocina, junto a la Catedral de Tarragona, ocupando el espacio de Las Tortas, que se había trasladado a la calle San Lorenzo. Al frente, Celia García, con el firme propósito de dar un servicio de primera calidad, con una buena cocina bien hecha. El restaurante se pone en marcha a primera hora de la mañana, a las 8.30 para ofrecer la posibilidad de degustar a la hora del desayuno su repostería totalmente casera o los mini bocadillos de 14 variedades distintas. De 9 a 12 existe la posibilidad de hacer los desayunos de tenedor y cuchillo, con una amplia selección de platos. Y, a partir de las 13, la opción estrella es el menú de temporada con una amplia variedad de combinaciones ya que comprende 10 entrantes 10 segundos y una gran selección de postres más las sugerencias diarias, que se explican a viva voz. Todo ello, con pan, vino, agua, o cava por 15 euros iva incluido. Por la noche el restaurante abre con reserva previa para grupos. La cocina corre a cargo del chef Carlos, que elabora con mucho acierto y profesionalidad una cocina de línea catalana tradicional, de temporada, con productos de primerísima calidad. El comedor es reducido con el encanto de la piedra románica que está presente en todo el local y una decoración muy personal. Ambiente muy acogedor y un trato afable y personalizado. La carta de vinos incluye más de 200 referencias. Excelente relación calidad/precio de su cocina. **Especialidades y precios:** Carpaccio de pulpo a la feira; confit de pato con champiñones y chalota caramelizada; bacalao con muselina de manzana; clafotis de chocolate. Menú, 15,00. Menú degustación por las noches, para grupos, 25/35. **Vino de la casa:** Bach tinto blanco o rosado y cava Roger de Flor.

■ LEMAN

6,5/10

Rambla Nova 27. (43003) Tel.: 977 23 42 33. Fax: 977 23 79 18. Horario de 13,00 a 15,45 y de 20,00 a 23,00. No cierra. American Express y Visa. Aire acondicionado. Terraza. Capacidad para 70 comensales. Correo electrónico: cafeterialeman@hotmail.com.

Situado en el corazón de la ciudad, desde hace muchos años, es cafetería, pastelería y restaurante. Centro de encuentros y toda una institución en Tarragona. Ofrece una carta de cocina mediterránea, que incluye platos del día, con pescados frescos y carnes de calidad, según el mercado. Al frente de la cocina está el chef Josep Gil, que tienen una gran veteranía en los fogones. La decoración es agradable y bodega suficiente, con unos 54 vinos de diferentes denominaciones de origen. De la misma se encarga Jaume Viñas. El servicio es amable y esmerado bajo la dirección de Isidro Doménech, con el apoyo de Jaume y Manel. En definitiva, un buen restaurante en el centro de la ciudad en el que siempre se come bien y en el que los domingos hay que reservar mesa. El año pasado (2011) celebró su 50 aniversario. **Especialidades y precios:** Ventresca de atún con ensalada de pimientos del piquillo, 8,00; brocheta de cordero al curry con arroz pilaf, 16,40; medallones de filete al Oporto con foie, 21,15; soufflé glacé al Grand Marnier, 4,75. Menú de mercado (de lunes a viernes), 19,00. **Vino de la casa:** Imus (DO Montsant), 9,80.

■ ONA RESTAURANT

6,5/10

Passeig de les Palmeres, s/n. (43003) Tarragona. Tel.: 977 23 30 40. Fax: 977 21 65 66. Horario: de 13,15 a 15,45 y de 20.15 a 22,45 horas. No cierra. Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza. 4 comedores privados para hasta 400 comensales. Correo electrónico: onarestaurant@calblay.com. Web: www.calblay.com.

Desde finales del año 2009, Grupo Cal Blay, que dirige Santi Carda, se hizo cargo de la restauración del hotel Husa Imperial Tarraco, iniciando una nueva singladura en su restaurante, que pasa a denominarse Ona. Con unas vistas del Mediterráneo y del Pretorio tarraconense, Ona se ha convertido con un nuevo punto de encuentro gastronómico en la ciudad, que goza de un marco elegante y confortable de una cocina catalana de proximidad con productos de calidad y de temporada (forman parte del Instituto Catalán de la Cocina), que elabora el joven chef tarraconense, Carles Salvadó Baches. La dirección de la sala corre a cargo de Ramon Tora y Manuel Castro y la del restaurante Mercè Sanahuja. En época de verano abre la terraza, con vistas al mar, ofreciendo una variada carta con un menú de tapas por 15,00 y música en directo. La bodega tiene unas 100 referencias. Dispone de 2 variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Ensalada de bombones de foie con manzana texturizada y vinagreta PX, 10,50; meloso de ternera de Girona a baja temperatura con setas, 12,00; arroz caldoso de bogavante, 18,00; borracho con crema de caramelo y helado de chocolate blanco y café, 5,50. Menú, 13,88 (los fines de semana 16,66). Menú arroz, 24,00. Menú platillos, 28,00. Menú pica-pica, 27,00. Menú tapas, 15,00. **Vino de la casa:** Bodegas Padro, D.O. Tarragona, de 7 a 10.

■ ROVIRA

6,5/10

Prat de la Riba, 34. (43001) Tel.: 977 22 61 58. Fax: 977 22 61 58. Horario de 08,00 a 24,00. Cierra domingo, festivos y de 25 de diciembre a 6 de enero. American Express,

4B, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Comedor privado para hasta 30 comensales. Correo electrónico: rterovira@yahoo.es.

El matrimonio Anna Ferreté y Josep Rovira, reconocidos restauradores de la Conca de Barberà, están, desde abril del 2001, al frente de este pequeño (50 comensales) y acogedor local del centro de Tarragona, que ofrece, en la primera planta, servicio de cafetería, desayunos, meriendas y degustaciones de vino; seguidamente hay un recogido comedor que, con la sala de la segunda planta, forma el conjunto gastronómico de Rovira. Anna atiende a los comensales, aconsejándoles las sugerencias que se elaboran en la cocina, que sigue la línea de mercado, dirigida por su esposo. Organizan a solicitud de grupos cata de vinos y espumosos. **Especialidades y precios:** Delicia de huevo frito con sobrasada mallorquina, 6,85; merluza a la donostiarra, 16,25; *steak tartare*, 23,00; buñuelos de avellana, 5,85. Menú degustación, 25,00. **Vino de la casa:** Josep Foraster (D.O. Conca de Barberá), 8,50.

■ ABORDO

6,25/10

Sant Pere, 21. El Serrallo. (43004). Tel.: 977 22 74 90. Horario: de 12,00 a 16,00. Cierra las noches y todo el día el lunes. También cierra del 20 al 26 de septiembre y del 24 de diciembre al 5 de enero. American Express, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Correo electrónico: r.abordo@hotmail.com.

El serrallenc Quico Dalmau, armador y pescadero, con el apoyo de su mujer, Maribel López, decidió el año 2006 poner un restaurante en el mismo corazón de su barrio, El Serrallo de Tarragona, para ofrecer la cocina marinera casera tradicional, que tan bien conociendo. El nombre del establecimiento, "Abordo" invita a los comensales a pasar a un lugar muy marinero para saborear unas especialidades y elaboraciones que los pescadores tienen muy secretos. Muchas preparaciones de las barcas se pueden degustar en este restaurante, como están "Abordo". El comedor es luminoso, con decoración que recuerda el barrio donde nos encontramos. La planta baja tiene una capacidad para unos 30 comensales. A destacar el altillo, un privado para unos 12 comensales, con detalles muy marineros y una gran fotografía del año 1962 de la ciudad de Tarragona vista desde el mar. Maribel, con una formación autodidacta, apremia de su madre y de su abuela, atiende los fogones, con la ayuda de su marido, Quico, que también está en la sala y cuida de la bodega. **Especialidades y precios:** Festival de conchas, 14,00; romesco de rape, 24,00; arroces (paella de marisco, 15,00, arroz caldo con bogavante, 20,00...); tortel de crema casero, 4,50. Menú, 14,00. Menú degustación, 40,00. **Vino de la casa:** Ipsis Blanco Flor, D. O. Tarragona.

■ CÒCVLA (HOTEL URBIS CENTRE)

6,25/10

Plaza Corsini, 10. (43001) Tel.: 977 24 01 16. Fax: 977 24 36 54. Horario de 13,30 a 16,00 y de 20,30 a 23,30. Cierra domingo. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento público cercano. Capacidad para 70 comensales. Correo electrónico: info@hotelurbis.com. Web: www.hotelurbiscentre.com.

Nueva apuesta gastronómica en el hotel Urbis Centre, de Carlos Segarra. Desde junio de 2007 es posible degustar los platos tradicionales de la cocina catalana y de Tarragona, recuperándose los sabores de antaño. Al frente de la cocina está Fina Vargas y del comedor, moderno y muy luminoso situado en el primer piso del establecimiento, con buenas vistas a la plaza, Xavier Florensa, que también ejerce las funciones de sumiller. Ofrece un menú a precio fijo en el que se puede optar por un primero, un segundo y un postre, de una relación de varios platos, algunos con suplemento. La carta de vinos incluye exclusivamente los de las bodegas De Müller, con unas 135 referencias. **Especialidades y precios:** Ensalada de pulpo con crema de romesco, 9,00; callos a la catalana, 12,00; rabo de toro estofado con reducción de *mulsum*, 11,00; yogourt natural al aroma de menta, 4,75. Menú, 14,75. Menú degustación, 35,00. **Vino de la casa:** Vi del Mas (D.O. Montsant), 7,00.

■ ARROCERÍA BRISA (ANTES BRISA TAMARIT PARK)

6/10

Playa Tamarit, s/n, 5. (43008) Tels. 977 65 13 64. Fax: 977 65 04 51. Horario de 13,30 a 16,00 y de 20,00 a 22,45. Cierra noviembre, diciembre y enero. Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. Capacidad para 150 comensales. Correo electrónico: earaluce@tamarit.com. Web: www.tamarit.com.

Es el restaurante del camping Tamarit Park, considerado como uno de los mejores de Catalunya y que goza de importantes distinciones que así lo acreditan. Lo dirige Esther Araluce. Cuenta al frente de los fogones con Ahmed Amrouch, el cual ofrece cocina mediterránea, bien elaborada. El comedor y la terraza, con una decoración de estilo marinero, están al lado de la playa y con preciosas vistas del mar y del castillo de Tamarit, elevado sobre el promontorio vecino; lo dirige Fernando Bibian. El plato rey de la casa, en verano, es la paella. Resulta deliciosa, tomarla al lado del mar, con las vistas espléndidas del castillo de Tamarit. La bodega ofrece 30 referencias diferentes. **Especialidades y precios:** Mejillones Bronoise, 9,90; arroz a banda pescadores, 18,00; jarrete de cordero, 15,50; fondant con salsa de frambuesa, 5,90. Menú degustación, 25,00. **Vino de la casa:** Iuvene, Viña Marian, Vall-Major, 12,50.

■ CLUB DE GOLF COSTA DAURADA

6/10

Crta. El Catllar km 2,7. (43764) Tarragona. Tel.: 977 65 36 14. Fax: 977 65 30 28. Horario: de 13,00 a 16,30 horas. Cierra: Lunes, 1ª semana de septiembre y 2ª quincena de enero. Master Card y Visa. Tiene aire acondicionado, aparcamiento, vigilante parking y terraza. Correo electrónico: beiredangos@terra.es.

Cuando el Club de Golf Costa Dorada, de Tarragona inició su singladura, en el año 1990, el matrimonio M^a Jesus Ango y Fernando Beired, se hicieron cargo del restaurante que lleva el mismo nombre del Club. M^a Jesus, conocida por todos como Susi, lleva la dirección de la sala y las relaciones públicas del establecimiento, mientras que Fernando, cocinero de profesión y con una larga experiencia en res-

taurantes como Casa Soler, La Caseta del Reloj, Mas Gallau, etc. está al frente de los fogones. Actualmente cuenta con el apoyo de Radu Vilcu. Y así han pasado más de 20 años ofreciendo a golfistas y tarraconenses una buena línea de cocina casera, en el marco de una bella masía catalana, situada en el corazón del Club de Golf. El comedor se sitúa en el primer piso de la masía y dispone de espacio para fumadores. En la carta de vinos hay unas 50 variedades de vinos y cavas.

Especialidades y precios: Mejillones a la plancha, 9,00; ensalada de langostinos y Jabugo, 12,80; confit de pato al Oporto, 13,00; arroz caldoso de bogavante, 13,00; entrecot de ternera, 19,50; crepes suzette, 6,00; pasteles variados, 4,00. En ocasiones muy especiales en las que Ferrnando consigue una perdiz de caza, la elabora con verdadera maestría para los amantes de este plato delicioso. Menú, 14,00. Menú degustación, 30,00. **Vino de la casa:** Muntroca, 19,00

■ MARE NOSTRUM (CIUTAT DE TARRAGONA)

6/10

Plaza Imperial Tarraco, 5. (43005) Tel.: 977 25 09 99. Fax: 977 25 06 99. Horario de 13,00 a 16,30 y de 20,30 a 23,00. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Comedores privados. Capacidad para 227 comensales. Correo electrónico: restauranthciutat@sbgrup.com. Web: www.hotelciutatdetarragona.com/es/restaurante-tarragona.php.

Al frente de la cocina del restaurante del Hotel Ciudad de Tarragona encontramos a Omar Morales, proveniente de Méjico que da un toque exótico y picante, y ofrece cocina mediterránea de autor con platos tradicionales de las comarcas tarraconenses. La directora de sala es Isabel Marín. En la bodega encontramos 33 referencias de vinos y cavas. Realizan jornadas gastronómicas todo el año a base de productos de temporada. **Especialidades y precios:** Ensalada de judías del “ganxet” jamón ibérico y aceite de trufa negra, 11,70; entrecot a la piedra y parrillada de verduras de temporada, 16,00; lenguado a la plancha con reducción de galeras y té ahumado, 21,00; tarta de queso, 5,00. Menú, 17,00. Menú degustación, 27,00. **Vino de la casa:** Martí Carbó, 4,80.

HOTELES

■ MAS LA BOELLA

Autovia Reus-Tarragona (T-11), Km 12. 43110. Tel. 977 771 515. Fax 977 774 993. No tanca. Master Card, 6000 y Visa. Correu electrònic: reservas@laboella.com. Web: www.laboella.com.

13 suites con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión, Canal +, Ipod, GPS, Wi-Fi en todo el hotel, albornoz, secador de pelo, room service 24 horas y cerradura electrónica. Precio habitación doble: a partir de 150/170 euros/día. Inaugurado en la primavera de 2009, está situado en pleno corazón de la finca La Boella, a 8 km de Tarragona, a 5 minutos del aeropuerto de Reus, rodeado por 110 hectareas de olivos y 6.500 m² de jardines y perfectamente equipado con todos los detalles y comodidades para pasar una

estancia de lujo. Dispone además de un restaurante gastronómico de cocina mediterránea de autor, piscina exterior y extensos jardines para disfrutar de agradables paseos. Entre sus servicios adicionales, destaca su amplia oferta de actividades de ocio y entretenimiento al aire libre, y las propuestas gastronómicas y enológicas y las visitas guiadas por la finca. Dispone de bodega y molino con elaboración propia de vinos y aceites. La tienda gourmet y vinoteca presenta un amplio programa de actividades: presentaciones, degustaciones, cursos, talleres de maridaje, etc. Dispone de habitaciones para discapacitados. Su magnífica ubicación permite realizar múltiples e interesantes visitas culturales: ruinas arqueológicas visibles de la Tàrraco romana, monasterios cistercences de Poblet y Santes Creus o la ruta del modernismo en Reus. Lo dirige Sonia Pau. Párking propio al aire libre. Jardín. Piscina. Salones de Convenciones. Tiendas. Restaurante: Espai Fortuny.

■ CIUTAT DE TARRAGONA

Plaza Imperial Tarraco, 5. (43005) Tel.: 977 25 09 99. Fax: 977 25 06 99. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Cadena SB hotels. Correo electrónico: hoteltgn@sbgrup.com. Web: www.hotelciutatdetarragona.com.

156 habitaciones y 12 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión panorámica LCD vía satélite, Wi-Fi gratuito, secador de pelo, servicio de habitaciones 24 horas y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 69,44/138,89 euros/día. Inaugurado en 1998, se alza en un nuevo y flamante edificio, construido sobre la estación de autobuses, en el centro de Tarragona. Moderno, confortable y muy céntrico, goza de buena comunicación y está próximo a Universal Studios Port Aventura. Tiene la Certificación de Calidad ISO 9002 y el sello de Respeto Medioambiental de la Generalitat de Catalunya. Lo dirige Albert Pedrol. A destacar su Snack Bar Punt de Trobada. WI-FI en todo el hotel. Garaje. Aparcacoches. Piscina. Gimnasio. Sauna. Salones de convenciones. Como novedad cabe destacar la nueva piscina, gimnasio y solarium. Nuevo café-bar "punt de trobada". Restaurante: Mare Nostrum.

■ TARRACO PARK (EUROSTARS TARRACO)

Ctra. de Valencia, 206. (43006) Tel.: 977 55 67 73. Fax: 977 55 67 74. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Cadena Eurostars Hotels. Correo electrónico: info@hoteltarracopark.com. Web: www.hoteltarracopark.com.

122 habitaciones y 2 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, Wi-Fi, secador de pelo y prensa diaria. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 56/89 euros/día. Inaugurado en octubre de 2005 ocupa un edificio de nueva construcción, acondicionado para personas minusválidas, que se levanta a las afueras de Tarragona. Moderno y funcional moderno, dispone de todo tipo de comodidades y está

destinado al sector empresa. Tiene conexión a Internet ADSL y Wi-Fi gratuito en todas las zonas comunes incluida la piscina y el solarium, lo que permite seguir trabajando y a la vez descansando. Lo dirige Jorge Ruiz. Garaje. Aparcamiento. Piscina. Gimnasio. Sauna. Salones de convenciones. Restaurante: Auguri.

■ HUSA IMPERIAL TARRACO

Paseo de las Palmeras, s/n. (43003) Tel.: 977 23 30 40. Fax: 977 21 65 66. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Cadena Husa. Correo electrónico: hotelimperialtarraco@husa.es. Web: www.hotelhusaimperialtarraco.com.

142 habitaciones y 23 suites con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi y secador de pelo. Dispone de habitaciones para discapacitados (5). Precio habitación doble: 60/97 euros/día según ocupación, en medio existe un abanico importante de tarifas. Inaugurado en 1965 y reformado en 1986, está situado en el Balcón del Mediterráneo, frente al mar, con vistas muy hermosas de la costa y el anfiteatro romano. Facilidades para la reserva del *green-fees* en el golf Costa Dorada. En la planta baja del hotel se alberga, desde el mes de octubre de 2005 el Casino de Tarragona, que incluye su propio restaurante abierto hasta las 24 horas. Lo dirige Eduard Casajuana. Aparcamiento. Jardín. Tenis. Piscina. Peluquería. Gimnasio. Salones de convenciones. Casino de Tarragona. Restaurante: Circus.

■ HOTEL URBIS CENTRE

Plaza Corsini, 10. (43001) Tel.: 977 24 01 16. Fax: 977 24 36 54. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Correo electrónico: info@hotelurbis.com. Web: www.hotelurbiscentre.com.

148 habitaciones y 22 suites con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi y secador de pelo. Habitaciones para familias. Precio habitación doble: 70/130 euros/día. Situado en pleno centro de Tarragona junto al Palacio de Congresos, Rambla y monumentos. Sala de reuniones, despacho para entrevistas.

L'ALBIOL

348 habitantes. A 28 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ VILLA URRUTIA

7/10

Urbanización Masies Catalanes (Ctra. C-14 de Reus a Montblanc, km 18). C. Olivera, 50. (43479) Tel.: 977 84 69 81. Fax: 977 76 05 21. Horario de 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,00. Cierra lunes. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aparcamiento. Terraza. Comedores privados. Correo electrónico: restaurantvilla@gmail.com. Web: www.villaurrutia.cat.

El joven restaurador, Llorenç Muñoz, que conocimos hace años dirigiendo el restaurante Barhaus en Tarragona, rehabilitó, en el año 2004, una antigua finca situada en la urbanización Masies Catalanes, a las afueras de este pueblo, convirtiendo la bodega del palacete modernista del 1913 en un precioso restaurante que conserva todo su carácter. En este marco excepcional, se ofrece cocina de mercado y de autor, con influencias internacionales. Al frente de los fogones está Eugeni Piñol. Dirige la sala Carme Muñoz. Se encarga de la importante bodega con unas 300 referencias, Katerina Werderdel. 6 variedades de pan de elaboración propia. Los sábados noche ofrece también música en directo. El año 2005 instaló una *jaima* imperial para banquetes y celebraciones, con una capacidad para 300 personas. A destacar también los bellos jardines del conjunto. **Especialidades y precios:** Entrantes japoneses, 12,00; meloso de cabrito, 15,00; rodaballo con fresas, 13,50; yogur sorpresa, 4,00. Menú degustación, 36,00. **Vino de la casa:** Nita, 15,50.

ALCANAR

9.620 habitantes. A 12 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ TALLER DE CUINA CARMEN GUILLEMOT

7,5/10

Colón, 26. 43530 Alcanar-Poble. Tel.: 977 730 323. Horario de 13,30 a 16,00 y de 20,30 a 23,00 h. Cierra domingo noche, lunes y martes, y por Navidad. 4B, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. 1 comedor privado para 8 comensales. 1 comedor principal para 25 comensales. 1 terraza para 20 comensales. Capacidad total para 54 comensales. Correu electrònic: guillemot90@hotmail.com. Web: www.carmenguillemot.net.

El año 2001, Mamen Gil con el apoyo de Philippe Guillemot hizo realidad su sueño de tener un restaurante en su propia casa. Una bella casa, en el centro de la población, construida a finales de los años cincuenta, que tiene 800 metros cuadrados repartidos en tres plantas. La planta baja fue remodelada por el escultor Agustín Vizcarro para convertirla en un restaurante que combina la arquitectura clásica con un estilo moderno que refleja la pasión por el arte de sus dueños. Mamen elabora una cocina de raíz tradicional, con técnicas actuales y búsqueda de sabores auténticos e intensos. La bodega alberga unas 80 referencias. Dispone de 4 variedades de pan de elaboración propia. Philippe ejerce de director de sala y sumiller, y colabora también en la ejecución de algunos platos. Terraza para cenar en verano. **Especialidades y precios:** Parmentier de butifarra negra, 5,50; milhojas de creps de Sarraceno con langostinos y rape, 17,50; paletilla de cabrito confitada y crujiente aromatizada con limón, estragón y menta, 27,50; snickers (mousse de cacahuete con crema de caramelo y chocolate, 7,50. Menú degustación, 23,00 (tapas); 38,00 (clásico); 48,00 (gastronómico); 35,00 (vegetariano). **Vino de la casa:** Mas d'en Pol (celler Clua, DO Terra Alta), 9,95.

HOTELES

■ TANCAT DE CODORNIU

Ctra. Nacional 340, Km 1059. (43480) Tels.: 977 73 71 94. Fax: 977 73 72 31. No cierra. American Express, Master Card y Visa. Cadena Rusticae. Correo electrónico: info@tancatdecodorniu.com. Web. www.tancatdecodorniu.com.

5 habitaciones dobles standards, 3 habitaciones especiales con jacuzzi en la terraza, sauna y bañera de hidromasaje, 4 suites y 1 *junior suite*, todas ellas con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, albornoz, secador de pelo y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 120/300 euros/día. Inaugurado el año 2004, se encuentra en una masía del siglo XIX, debidamente rehabilitada y situada en el centro de una gran finca de 2.500 naranjos en plena producción en Les Cases d'Alcanar. En la tranquilidad de este vergel, a 200 metros de la playa, este lugar que fue residencia estival de Alfonso XII, es un auténtico pequeño hotel encantador de gran confort, equivalente a un 4 estrellas. Es moderno y con buenas instalaciones. Lo dirige Angel Llasera. El restaurante ofrece una línea de cocina mediterránea y de producto, con una carta de platos bien elaborados y apetitosos. Aparcamiento. Jardín. Billar. Voleyball. Minigolf. Padel (en proyecto). Piscina. Bicicletas. Restaurante.

ALTAFULLA

4.415 habitantes. A 11 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ BRUIXES DE BURRIAC

8/10

C/ del Cup, 5. (43893) Altafulla. Tel.: 977 65 15 57. Fax: 977 60 07 57. Cierra domingo noche y lunes. También cierra enero. American Express, Master Card y Visa. Aire acondicionado, aparcamiento y 2 comedores privados para hasta 70 comensales. Correo electrónico: restaurante@granclaustre.com. Web: www.granclaustre.com.

Es el restaurante gastronómico del Hotel Gran Claustre, de Altafulla, reubicado en un nuevo espacio minimalista y elegante, muy cercano al inicial situado en el corazón del edificio histórico, en el que ha estado 6 años. El nuevo restaurante Bruixes de Burriac dispone de una innovadora cocina abierta que permite al comensal seguir en directo la cocción de sus platos, que elabora, como siempre con profesionalidad y maestría, el joven chef, Iban Tomás, dentro de una línea mediterránea de autor. Al frente del nuevo comedor, que contrasta modernidad en el conjunto arquitectónico antiguo, logrando un ambiente distinguido ya la vez muy agradable, está Marcel Casaus, que ejerce también de sumiller. La bodega es amplia y alberga unas 50 referencias de vinos y cavas. La guía gourmand lo designa "Restaurante del año 2012". **Especialidades y precios:** Ensalada de alcachofas con jamon ibérico y parmesano, 13,88; steak

tartare de ternera a la soja, 18,51; medallones de rape con mejillones y azafrán, 20,37; espuma de mascarpone, flan de chocolate y helado de café, 5,55. Menú, 25,00. Menú degustación, 41,66. **Vino de la casa:** Deller Montsant, 10,00.

■ FARISTOL

6,75/10

Sant Martí, 5. (43893) Tel.: 977 65 00 77. Horario de 14,00 a 15,30 y de 20,00 a 23,30. Cierra de lunes a jueves en invierno y mediodías en verano. 4B, Master Card, 6000 y Visa. Admite perros. Comedor privado para 20 comensales. Terraza. Correo electrónico: amarti@tinet.org. Web: www.faristol.es.

Agustí Martí y su esposa Lynne Proctor llevan ya casi treinta años en esta vieja mansión del centro de Altafulla convertida en un agradable restaurante, informal y distendido, de decoración rústica con muchos cuadros y antigüedades y terraza de verano bajo los árboles. En ella ofrecen una cocina que sigue el recetario tradicional catalán, con buenas carnes y algunos toques de línea oriental. Cuenta con un horno de asar. Todo empezó con la idea de un café piano, que se mantiene. Si le gustan las bodegas, pida que se la enseñen. La carta de vinos tiene unas 100 referencias. Tiene también algunas habitaciones. Precios muy razonables. En temporada ofrece *calçotades*, por 40 euros. **Especialidades y precios:** Tartare de atún fresco con berenjena confitada, 9,50; civet de Jabalí, 12,50; paletilla de lechal al horno de leña, 12,50; mousse de chocolate, 5,50. **Vino de la casa:** Mas Collet (DO Montsant), 12,50.

HOTELES

■ GRAN CLAUSTRE

C. del Cup, 2. (43893) Tel.: 977 65 15 57. Fax: 977 60 07 57. No cierra. American Express, 4B, Master Card, 6000 y Visa. Cadena BCN Resort Mar. Correo electrónico: reservas@granclaustre.com. Web: www.granclaustre.com.

32 habitaciones y 7 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, albornoz, secador de pelo, cerradura electrónica y servicio habitaciones 12 horas. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 125/169 euros/día. Inaugurado en el 2004, ocupa un antiguo convento de Santa Teresa que data del 1732, declarado de interés histórico por la Generalitat. Cada habitación es diferente y tiene nombre propio: naranjas, azul Prusia, piedras, rojo pasión, blanco y negro, ocre campo, etc. Tiene buenas vistas de la costa y del castillo de Tamarit. El encanto, la belleza y el estilo de sus instalaciones son algunas de sus cualidades más destacadas. Lo dirige Jordi Ferré. Muy tranquilo. En el año 2010 se amplió con un nuevo edificio situado prácticamente enfrente del histórico, con nuevas y amplias habitaciones así como un exclusivo centro de *spa* o una nueva sala de convenciones. La guía gourmand lo designa "Hotel del año 2012". Piscina. Jacuzzi exterior. Solárium. Restaurante Bruixes de Burriac.

L'AMETLLA DE MAR

7.071 habitantes. 50 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ EL MOLÍ DELS AVIS

7,5/10

Andreu Llambrich, 74 (zona peatonal) (43860) Tel. y Fax: 977 45 64 04. Horario: de 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 23,00. Cierra miércoles y noviembre. Master Card y Visa. Aire acondicionado. Comedor para hasta 30 comensales. Correo electrónico: elmolidelsavis@elmolidelsavis.com. Web: www.elmolidelsavis.com.

Rosalía Consarnau abrió por primera vez las puertas de un restaurante acogedor, hospitalario y sobre todo familiar, situado en el casco antiguo de la marinera población de l'Ametlla de Mar. Ocupaba un molino de aceite del siglo XIX. 35 años después esta buena cocinera se jubiló y pasó el negocio a su hijo, Josep Margalef, y a su nuera, Joana Martí. La nueva generación reforma el local, lo adecuó a las nuevas tecnologías y normativas vigentes, pero mantiene y conserva todas las piezas originales, como la prensa, la piedra del molino, las correas, el motor, el estilo rústico con las paredes de piedra originales, las vigas de madera, la chimenea... En verano del 2006 la joven pareja reabre el nuevo Molí dels Avis. Josep Margalef tiene una formación que nace de las clases recibidas de su madre, cocinera durante 10 años en Suiza y toda la vida en el restaurante familiar El Molino. Más tarde ha seguido también cursos. Su cocina arranca de la cocina catalana mediterránea: arroces, pescados, carnes... La influencia de la cocina suiza predomina en sus platos, y se muestra en las presentaciones y acompañamientos de salsas. También conoce técnicas revolucionarios y empieza a despuntar en la vertiente japonesa, con una fusión entre la cocina oriental y la de casa nuestra. Joana atiende con diligencia y simpatía el agradable comedor y también ejerce de sumiller y cuida de la bodega, donde hay unas 31 referencias de vinos y 6 cavas, principalmente de las comarcas tarraconenses. Tiene 3 variedades de pan de elaboración artesanal. El Ministerio de Turismo le ha otorgado el Certificado de Calidad Turística de la zona de las Tierras del Ebro. Tienen un Menú monográfico sobre el Atún Rojo del Mediterraneo del Grupo Balfego, donde el comensal puede degustar diversas partes del Atún en diversas modalidades de cocción: Tartar, Sashimi y Tataky. Les han otorgado el Premio Gastronía 2010, a través de la Asociación de Gourmets de la provincia de Tarragona. Durante Semana Santa y la temporada de Verano (Junio, Julio y Agosto) ofrecen un servicio gratuito de Taxi para sus clientes de las urbanizaciones cercanas al pueblo. Todo un referente gastronómico al sur de las comarcas tarraconenses. **Especialidades y precios:** Tartar de atún rojo de la Atmetlla de Mar, 25,50; arroz de rape con almejas y langostinos de la Atmetlla de Mar, 21,00; *tataky* de atún rojo de la Ametlla de Mar con mermelada de jengibre, 23,50; flan especial de la casa, 4,75. Menú degustación, 48,00 (sin bebida). **Vino de la casa:** No tienen.

■ LA LLOTJA

7,25/10

C. Sant Roc, 23 (43860) Tel. y fax: 977 45 73 61. Horario del 15 de junio a 15 de septiembre: del martes al domingo, de 13,00 a 15,00 y de 20,00 a 22,00; el resto del año, de miércoles a domingo, de 13,00 a 15,00, y viernes y sábado, de 20,00 a 22,00. 4B, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza. Admite perros.

Marc Miró y Yolanda Rojas abrieron este pequeño restaurante, cerca del puerto, en el 2002, con un comedor para unas 27 personas, de estilo rústico y marinero y una terraza para otras 20. Marc está en los fogones, preparando una cocina elaborada con un toque personal, primando la calidad por encima de otras consideraciones. Ella atiende el servicio y la bodega que contiene unas 100 referencias y los resultados, de momento, son muy positivos. **Especialidades y precios:** Arroz caldoso de pescado de roca con bogavante y sal de erizos, 27,00; tronco de rape con gambas en su suquet y puré de setas, 21,00; filete de ternera con foie, manzana y salsa de Oporto, 23,00; milhojas de dulce de membrillo y mousse de requesón, 7,00. Menú degustación: 42,00. **Vino de la casa:** No tiene.

■ MARINA

6,5/10

Avda. Batlle Pijoan, 17 (43860) Tels.: 977 45 64 29 y 629 90 72 05. Horario de 13,30 a 16,00 y de 20,30 a 23,00. Cierra de lunes. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. 1 comedor privado para hasta 50 comensales.

Desde 1999, el matrimonio formado por Justo Fernández y Marina Labrador ofrecen en este restaurante situado en el centro de la población, al lado del Ayuntamiento, cocina marinera tradicional de esta costa. La decoración es sencilla y el servicio familiar. Él atiende los fogones, mientras que ella está al frente de la sala. **Especialidades y precios:** Revuelto de habitas con langostinos, 12,00; arroz con bogavante, 15,00; romesco de pescado y marisco, 21,00; crema catalana casera, 3,75. Menú, 11,50/16,50. **Vino de la casa:** René Barbier, 5,50.

HOTELS

■ AMETLLA MAR

Cala Bon Capó. Urb. Roques Daurades. (43860) Tel.: 977 45 77 91. Fax: 977 45 77 92. Cierra de principios de noviembre a Semana Santa. 4B, Master Card y Visa. Correo electrónico: reservas@hotelametllamar.com. Web: www.hotelametllamar.com.

240 habitaciones y 3 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, teléfono directo y televisión vía satélite, secador de pelo y cerradura electrónica. Precio habitación doble en estancia mínima de 4 días en pensión completa: 40/104 euros/día (pasar una sola noche incrementa el precio en un 60%). Inaugurado en el año 2001 está situado en primera línea de mar. Moderno y confortable, tiene buenas instalaciones. Lo dirige Antonio Sánchez. Aparcamiento. Jardín. Piscina. Internet. Baño turco. Sala de juegos. Salones de convenciones y banquetes. Restaurante.

L'AMPOLLA

2.662 habitantes. A 60 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ CLUB NÁUTICO "CASA MONTERO" 7,5/10

C. Club Náutico. (43895) Tel. 977 59 33 36. Fax: 977 59 30 07. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,00. Cierra lunes en invierno. Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. Comedor privados para hasta 100 comensales.

Los hermanos Montero, Jesús Lluís y Carme, pertenecen a una familia de restauradores procedente de Villarrobledo (Albacete); nacieron entre fogones y platos y en ese ambiente fueron creciendo y decidieron continuar la tradición familiar, conjugando la maestría de sus padres con las nuevas tendencias culinarias y, a su vez, aprovechando todos los frutos naturales que ofrece el Delta del Ebro y el Mediterráneo. Cuentan con el chef, Paco García y ofrecen cocina de mercado y dieta mediterránea, muy bien elaborada, con platos marineros ciertamente exquisitos. Muy buenos arroces. **Especialidades y precios:** Brocheta de atún marinado con ostras del Delta, 14,00; langostinos de l'Ampolla, 27,00; angulas al ajillo del delta, 50,00; mousse a los 3 chocolates, 5,00. Menú, 20,00. Menú degustación, 35,00. **Vino de la casa:** Sumarroca (Penedès), 10,00.

■ RESTAURANTE DEL MAR (HOTEL FLAMINGO) 7/10

Ronda del Mar, 58. (43895) Tel. 977 59 38 16. Fax: 977 59 38 19. Horario de 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,30. Cierra del 9 de enero al 22 de febrero. Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. Comedor privado para 100 comensales. Correo electrónico: reservas@hotelfalmingo.cat. Web: www.hotelfalmingo.cat.

Es el restaurante gastronómico del hotel Flamingo, que lo ha situado en la planta noble, junto al hall con unas vistas fantásticas a través de los grandes ventanales del mar Mediterráneo y la bahía de l'Ampolla. El chef Jorge Gallán, con una buena trayectoria profesional a sus espaldas, ofrece una cocina de mercado, creativa y minimalista. Al frente del comedor, de decoración moderna y minimalista, está Agustí Gil, que ejerce también de sumiller. La carta de vinos ofrece unas 25 referencias. Disponen de un nuevo comedor en la terraza. **Especialidades y precios:** Ensalada de bacalao confitado con patata, naranja, cebolla y aceitunas negras, 12,50; rape con escabeche de verduritas, 16,00; rollito de ternasco al horno, 16,00; mousse artesano de mandarina al cava, 6,00. Menú, 19,00. Menú degustación, 28,00. **Vino de la casa:** Bach, 8,00.

HOTELES

■ FLAMINGO ****

C. Ronda del Mar, 58. (43895) Tels.: 977 59 38 16. Fax: 977 59 38 19. No cierra. Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: reservas@hotelfalmingo.cat. Web: www.hotelfalmingo.cat.

61 habitaciones y 5 *juniors suites*, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión, internet, secador de pelo y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 70,38/110,19 euros/día (con desayuno incluido). Inaugurado en el 2005, está situado junto al mar en el entorno natural del Delta del Ebro, cerca de la población de l'Ampolla. Es un hotel ecológico por su sistema de energía renovable combiando la energía solar con la biomasa, convirtiéndolo en el primer hotel energéticamente sostenible. Tiene el Premio Solar 2005 dado por la Asociación Europea para las Energías renovables (Eurosolar). Lo dirige Silvia Marquez. Gara-je. Jardín. Piscina climatizada cubierta. Gimnasio. Jacuzzi. Restaurante del Mar.

AMPOSTA

19.805 habitantes. A 83 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ L'ALGADIR DEL DELTA

7,5/10

Ronda dels Pins, 27. (43549) Poble Nou del Delta. Tel.: 977 74 45 59. Horario de 13,30 a 16,00 y de 21,00 a 23,00. No cierra. Dineros, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. 1 comedor privado para hasta 45 comensales. Correo electrónico: gerencia@hotelalgadirdelta.com. Web: www.hotelalgadirdelta.com.

El restaurante del hotel del mismo nombre ofrece desde el año 2007, cuando se inauguró, la fusión de la cocina del Delta con la de la bahía de los Alfaques. J.B Capilla y J. Pepiolsón són los supervisores de la cocina, a la cual imprimen toda su sabiduría culinaria, que es mucho y que queda patente en todas las elaboraciones en que se ofrecen en la apetitosa carta. Al frente del comedor, que tiene una decoración moderna, está el joven Joan Capilla, hijo de los propietarios, que también ejerce de sumiller. La bodega contiene una trigésima de referencias de vinos y cavas de diferentes denominaciones de origen. **Especialidades y precios:** Foie micuit en cebolla con y compota de tomate, 15,00; arroz caldoso de cigala de San Carlos, 25,00; suquet de pescado de San Carlos, 25,00; bizcocho *glacée* en chocolate, 4,50. Menú, 24,00/35,00. Menú degustación, 41,00. **Vino de la casa:** Selección del sumiller, varia a la temporada, 7,00/12,00.

■ BLANC DE BLANCS DE ROGELIO I MONTSE

7,5/10

Calle Canarias, 14-16. 43870 Amposta. Tel.: 977 70 27 59. Fax: 977 70 27 59. Horario, de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,300. Cierra el miércoles noche. Dinero, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Correo electrónico: rogelioimontse@bdb.cat. Web: www.blancdeblancsrogelioimontse.com

Treinta y ocho años de experiencia en hostelería, pasando por todos los lugares relacionados con el oficio —empezando de camarero en terraza, pasando por el cursillo del seaf-ppo de camarero, bar y sala, los cócteles y en la cocina desde

los 15 años como aprendiz cogiendo experiencia al lado de cocineros de toda la geografía española— avalan el buen trabajo del chef Rogelio Adell. Ahora hace poco más de dos años, después de trabajar como cocinero por hoteles y restaurantes de la comarca, decidió abrir su propio restaurante en Amposta, con el apoyo de su mujer, Montse Sánchez. Ofrecen cocina mediterránea, sencilla y familiar. La bodega guarda un centenar de referencias, de las cuales 15 son internacionales, y la dirige la sumiller Montse Sanchez. Si se piden con antelación hay platos para personas celíacas. Dispone de Wi-Fi para las reuniones de empresa y, para los que van con niños, tienen cambiador para niños pequeños. La decoración es vanguardista, muy singular y curiosa. Ofrece cenas con cata de vinos con maridage, en octubre las jornadas del arroz y en febrero las jornadas de la alcachofa. El espacio del restaurante está dividido en tres salas, con ambientaciones diferentes y un patio interior que otorga luz en el entorno. La capacidad total es para unas 70 personas. **Especialidades y precios:** Carpaccio de alcachofas, ibérico y langostinos, 14,50; arroz con ortigas y langostinos, 16,50; filetes de lenguado con ajo y aceite gratinados al horno, 15,00; montadito de higos al Brandy. Menú, 17,60. Menú degustación, 33,00. **Vino de la casa:** Vall de les Vinyes D.O. Terra Alta, 9,00.

HOTELES

■ L'ALGADIR DEL DELTA

Ronda dels Pins, 27. (43549) Poble Nou del Delta. Tel.: 977 74 45 59. No cierra. Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: gerencia@hotelalgadirdelta.com. Web: www.hotelalgadordelta.com.

11 habitaciones con aire acondicionado, teléfono directo y televisión vía satélite, internet, secador de pelo y cerradura electrónica. Precio una habitación doble: 84,11/107,48 euros/día. Abierto a finales del 2007, a cargo de la familia Capilla-Pepiol, se encuentra ubicado en el espacio natural del Delta del Ebro. Ofrece visitas organizadas que finalizan con un circuito Spa o con un tratamiento de belleza. El hotel está perfectamente integrado en las casas del entorno y la naturaleza del parque natural. Muy tranquilo. Hay que destacar la cocina del suyo restaurante, con un conocido profesional al frente. Lo dirige Joan Capilla. Disponen de un completo gimnasio con servicio de entrenador personal. En las noches de verano la terraza se convierte en chill out, muy agradable en el que los huéspedes pueden disfrutar de un conjunto variado de cócteles del barman del hotel. Catalogado como *bike resort* por todas las comodidades para viajar y disfrutar del cicloturismo en medio del parque natural. Tiene otorgada la "Ecoetiqueta europea" (distintivo ecológico a nivel europeo) en el hotel y el restaurante. También dispone de certificados como "Empresa de la carta europea de turismo sostenible". Ofrece Wi-Fi en todo el recinto del hotel. Las habitaciones con nombres propios del territorio, son confortables y están muy bien decoradas. Aparcamiento. Jardín. Piscina. Restaurante.

ARBOCET

77 habitantes. A 30 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ CELLER DE L'ARBOCET

7,75/10

Baix, 11. (43312) Tel.: 977 83 75 91. Horario de 13,00 a 15,00 y de 20,30 a 22,30. Cierra domingo noche, lunes y segundas quincenas de febrero y octubre. Diners, Master Card, 6000, Visa y 4B. Comedor privado para 4/8 comensales. Comedor para 35 comensales. Aire acondicionado. Aparcamiento. Admite perros. Correo electrónico: joan@cellerarbocet.com. Web: www.cellerarbocet.com.

En diciembre de 1979 la Bodega de l'Arbocet abrió sus puertas. Costillitas de conejo, pato de payés cocinado de múltiples formas fueron sus primeros platos. A partir de aquí treinta años de evolución. Platos revisados, platos interpretados y actualizados con la búsqueda de una cocina con personalidad basada en el producto. Con el paso del tiempo el restaurante traza una línea evolutiva de su espacio y su cocina escogiendo los platos más destacados y aceptados de cada año. En febrero de 2007 la aportación de Juan y Montse. El equilibrio, la exquisitez y una mejora de la comodidad hacen que el establecimiento sea una de las apuestas gastronómicas más activas de nuestras tierras. Independientemente de ser unos enamorados de la cocina de producto, Joan, gran conocedor de los vinos de todas partes, dedica un gran trabajo promocionando y divulgando una buena cultura de vino, ya la vez hace un gran trabajo y una muy buena promoción de los vinos de nuestras comarcas. En definitiva, un buen restaurante en un lugar tranquilo, cómodo y agradable. Son ya más de treinta años los que la familia Pàmies vienen ofreciendo una cuidada muestra de la gastronomía catalana. La bodega guarda unas 300 referencias de vinos y cavas. Tienen 2 variedades de pan cocidas en horno de leña. Organiza jornadas gastronómicas de las setas (setiembre/octubre), de la butifarra negra (marzo) y de la alcachofa. **Especialidades y precios:** Garbanzos con butifarra negra y setas, 11,50; tronco de bacalao con patatas gratinado con muselina de ajo, 18,50; pies de cerdo a la sal gruesa, 24,00; dos chocolates (mousse de chocolate blanco y bitem de chocolate amargo), 6,50. Menú degustación, 45,00. **Vino de la casa:** Joan d'Anguera Planella, 17,00.

L'ARBOÇ

5.441 habitants. A 38 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ CAN PERAIRE

7/10

(47720). Tel.: 977 67 03 33. Horario de 10,00 a 17,00. Cierra los lunes. Diners, Master Card, 6000, Visa y American Express. Aire acondicionado. 2 comedores privados para

hasta 40 comensales. Capacidad para 60 comensales. Admite perros pequeños. Correo electrónico: canperaire@hotmail.com.

La historia de Can Peraire se remonta al año 1935. En aquellos tiempos la abuela Modesta era la encargada de cocinar, días tan especiales como la feria de Santa Lucía o la fiesta Mayor se reunían cazadores y vecinos del pueblo; donde sentarse alrededor de una mesa era sinónimo de juerga y de buena comida. Generación tras generación la fonda a sido uno de los locales más emblemáticos para todos los Arbocencs. Actualmente su propietaria, M. Lourdes Lluch, está trabajando para que Can Peraire no pierda el espíritu que el caracterizaba. Junto con Marti Domènech trabajan siempre con productos de la tierra y de temporada ofreciendo un abanico muy amplio de posibilidades para sus clientes. Creando un nuevo concepto de la cocina tradicional catalana, utilizando nuevas técnicas de cocción, texturas y sabores. Mantener en todo momento platos como la escudella y carn d'olla o los canelones de la abuela María. La sala con estilo rústico está al frente de Cristina Martin que también hace las funciones de sumiller de la bodega con unas 30 referencias de vino. **Especialidades y precios:** Crep de verduritas de temporada y gambas salteadas, 11,00; bacalao gratinado con alioli de membrillo, 12,50; mil hojas de piña caramelizada y crema de la abuela María, 4,50. Menú, 16,00. Menú degustación, 35,00 (previo encargo). **Vino de la casa:** No tiene.

CALAFELL

21.871 habitantes. A 38 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ GIORGIO

8,5/10

Àngel Guimerà, 4. (43820) Tel.: 977 69 11 59. Horario de 14,00 a 16,00 y de 20,00 a 24,00. Cierra de lunes a jueves en invierno, a mediodía en verano y del 20 de diciembre al 20 de enero. No acepta tarjetas. Terraza. Aparcacoches.

Ya son más de 43 años los que lleva Giorgio Serafini, con el apoyo de su esposa Sabine, ofreciendo la mejor cocina italiana del país, artesanal y con los mejores productos, en Calafell, a dos pasos de la playa. El local es una auténtica pinacoteca con obras de los mejores artistas catalanes y en el que se realizan singulares e importantes cuadros colectivos. En la parte superior del mismo cuenta, para el verano, con una agradable terraza. Su cocina mediterránea antológica, la buena bodega y el ambiente singular justifican sobradamente la visita. Es recomendable reservar mesa. En temporada (noviembre y diciembre) elabora exquisitos platos con trufa blanca, para sibaritas que saben apreciar este exquisito producto. Giorgio dispone de una finca de 4,5 hectáreas en la que cultiva muchos productos que utiliza en sus elaboraciones, verduras, frutales y hasta el aceite de oliva. Toda una larguísima trayectoria de Giorgio Serafini de impecable

profesionalidad dedicada auténtica y artesanal cocina italiana, que recibió el año 2010 el galardón de la revista "gastronomía y turismo". **Especialidades y precios:** Ensalada tibia a base de verdura fresca y foie fresco, 17,00; *tagliani* con frutos frescos de mar, 16,00; pasta fresca al pesto, 10,00; soufflé de limón con sorbete, 7,70. **Vino de la casa:** Cesca Vicent, Priorat (embotellat especialment per al restaurant Giorgio).

■ MASIA DE LA PLATJA

7,5/10

Vilamar, 67. (43820) Tel.: 977 69 13 41. Fax: 977 69 60 37. Horario de 13,00 a 15,30 y de 20,30 a 23,30. Cierra martes noche y miércoles (salvo verano) y del 23 de diciembre al 15 de enero. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Capacidad para 40 comensales. Correo electrónico: info@masiadelaplatja.com. Web: www.masiadelaplatja.com.

Ramon Guasch Victory, la tercera generación de la familia, está ya al frente de los fogones de este restaurante, como chef del mismo. Sus padres, los propietarios, siguen ayudándole, Julià Guasch, a su lado en la cocina como siempre, y su madre, Carme, dirigiendo el comedor. Afortunadamente la línea de cocina elaborada sigue siendo la misma: una cocina autóctona y autodidacta para los clientes adictos al local que disfrutaban con los pescados y mariscos de la zona como protagonistas de sus suculentas realizaciones. El establecimiento cumple este año 50 años y en él seguimos encontrando, muy bien elaboradas, las recetas típicas de los pescadores, entre las que destaca el exquisito *arrossejat* tradicional de Calafell y los *suquets*. Servicio familiar y amable. En 1995 la Generalitat le otorgó el Diploma del Turismo de Catalunya, en reconocimiento a su buena labor durante tanto tiempo. Carta de vinos con 160 referencias, a cargo del sumiller Jordi Bosque. 5 variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Ensalada de tomate raf, anchoas y queso de cabra, 12,50; arroz meloso de langosta, sepia y almejas, 28,00; suquet de rape, cigalas y almejas, 30,00; Tarraco (pastel de avellanas y chocolate), 7,50. Menú, 35,00 (sin bebidas). Menú degustación, 55,00 (bebidas incluidas). **Vino de la casa:** Ermita d'Espiells, 13,25.

CAMBRILS

31.700 habitantes. A 20 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ CAN BOSCH

9/10

Jaume I, 19. (43850) Tel.: 977 36 00 19. Fax: 977 36 91 04. Horario de 13,15 a 16,00 y de 20,15 a 23,00. Cierra domingo noche, lunes, del 22 de diciembre al 31 de enero. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Comedor privado para hasta 18 comensales. Capacidad del comedor para 55 comensales. Correo electrónico: restaurant@canbosch.com. Web: www.canbosch.com.

Es uno de los restaurantes a los que siempre acudes con la ilusión de ver en que es capaz de sorprenderte su chef propietario, Joan Bosch, en sus espléndidas elaboraciones de cocina mediterránea y de autor, cuyos protagonistas son los productos del mar. Creativo e inquieto, siempre lo logra y el comensal disfruta con sus nuevos platos. Pero si prefiere lo clásico, lo tradicional, también lo encontrará en la carta y siempre impecable. Por eso ocupa la élite de los mejores restaurantes de estas comarcas. La esposa del patrón, Montserrat, cuida del local que, hace unos años, fue totalmente reformado, quedando un marco espléndido. Importante bodega, al cuidado del sumiller Manel Sobirà, con más de 1.000 referencias. Hace 2 años estrenó cubertería de plata. Tiene 7 variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Tartar de cigalas con mil hojas de sardinas, con una vinagreta de pimiento confitado y albahaca, 22,00; rape a la brasa con alcachofas y buñuelos de patata soufflé, 24,00; salmonetes de roca con macarrones de oregano y tomate raf, 22,00; bizcocho de chocolate y esférico de albaricoque con helado de coco, 9,00. Menú, 38,00. Menú degustación, 63,00. **Vino de la casa:** XII Subirat Parent, 19,00.

■ JOAN GATELL

9/10

Paseo Miramar, 26. (43850) Tel.: 977 36 00 57. Fax: 977 79 37 44. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,00. Cierra domingo noche, lunes, Navidades y enero. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza. 3 comedores privados para hasta 10 comensales. Capacidad total para 100 comensales. Admite perros. Correo electrónico: joangatell@joangatell.com. Web: www.joangatell.com.

Es uno de los más conocidos y prestigiosos restaurantes, no sólo por sus muchos años de vida, ya que fue fundado en 1914 por Josep Font, abuelo del actual propietario, Joan Pedrell, sino por positivas evoluciones, que lo sitúan entre uno de los mejores de la costa catalana. Tiene un marco muy cuidado, moderno y agradable, con una bonita terraza floreada frente al mar. La cocina, a cargo del mismo Pedrell, es clásica marinera, la tradicional de Cambrils. La esposa del patrón, Fanni Pallejà, está al frente del comedor. El sumiller es Antonio Martínez, que cuida una bodega con unas 300 referencias. A destacar la repostería casera, elaborada por Piqui Vilella. Y el plato estrella de la casa, Entremeses Gatell, una creación gastronómica de la familia Gatell, desde 1914, con base de mariscos y pescados. El año 2004 recibió la Medalla d'Honor del Turisme de la Generalitat de Catalunya. Terraza acondicionada para fumadores. **Especialidades y precios:** Trompetas con espardenyes y huevo "poché", 30,00; arroz marinera en "cassola", 38,00; filetes de lenguado con cigalas al cava, 30,00; pastelería de la casa, 15,00. Menú tradicional de los pescadores de Cambrils, 55,00. Menú degustación, 69,00. Todos los precios son con IVA incluido. **Vino de la casa:** No tiene. Joan Pedrell anunció a finales de noviembre del año pasado que en el mes de diciembre de 2011 se jubilaba, restando una incertidumbre sobre el futuro del emblemático establecimiento

■ CASA GALLAU

7,75/10

Pescadores, 25. (43850) Tels.: 977 36 02 61. Fax: 977 36 24 33. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Cierra martes y vacaciones de Navidad. American Express,

4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. 2 terrazas. Capacidad para 80 comensales más, en verano, 70 en la terraza. Admite perros. Correo electrónico: restaurant@casagallau.com. Web: www.casagallau.com.

Fundado en el año 1961 por el padre del actual propietario, Manel Morell, que cuenta con el apoyo de su esposa María Teresa Jové, este restaurante ofrece la cocina típica marinera de Cambrils, por el chef Antolin Hernandez, con una carta que cambia cada temporada, en un local decorado también con motivos marineros y situado en el centro del barrio del puerto. Hace 4 años renovó totalmente la cocina, situando la bodega en el sótano en la que hay unas 90 referencias y también renovó y amplió la terraza-jardín. Y hace 3 años renovó la entrada y los comedores, disponiendo actualmente de un total de tres. En el último año se han reformado totalmente las instalaciones y se ha abierto una terraza nueva. Dirige las salas el hijo de los patrones, Manel. Es aconsejable, como hacen a la mayoría de sus clientes habituales, dejar que el chef prepare el menú según aquello que se ha comprado en la lonja. La carta se renueva dos veces al año. **Especialidades y precios:** Atún rojo del Delta en suave escabeche, 11,95; pulpos con patatas y alioli, 19,50; lubina salvaje a la pimienta verde, 21,25; agua de melón con coco helado, 5,50. Menú, 25,50. **Vino de la casa:** Pere Ventura Chardonnay D.O. Penedes, 13,25.

■ GAMI

7,5/10

Sant Pere, 9. (43850) Tel.: 977 36 10 49. Fax: 977 36 10 49. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Cierra domingo noche, lunes y 2 semanas en noviembre. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza. 2 comedores privados para hasta 18 comensales y capacidad total para 30.

Antonio Romero quiere que su restaurante destaque en el panorama gastronómico de Cambrils y no regatea esfuerzos para lograrlo. Y en esta andadura, Gami, sigue ofreciendo unas cuidadas elaboraciones de cocina tradicional marinera, en un marco muy logrado, tranquilo y muy acogedor, especialmente en los dos privados, que disponen de salida independiente. A ello hay que sumar la buena relación calidad/precio, un servicio esmerado y una bodega notable, bien surtida. Un restaurante, en definitiva, a tener muy en cuenta, cuando se quiere comer bien a un precio razonable, en esta plaza culinaria tan importante como es Cambrils. Al frente de la cocina está Montserrat Folk. 60 referencias de vinos. **Especialidades y precios:** Ensalada de langostinos con jamón y melón, 14,27; suquet de rape, 20,00; zarzuela de pescado y marisco, 24,00; sorbete de manzana verde con Calvados, 3,91. Menú, 18,90. **Vino de la casa:** Alsina i Sardà (DO Penedès), 8,50.

■ LA ROCA D'EN MANEL

7,5/10

Paseo Miramar, 38. (43850) Tel.: 977 36 30 24. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,30. Cierra lunes. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza cubierta.

Si lo suyo es el marisco, en Cambrils vaya a este restaurante marisquería situado en primera línea de mar, propiedad de Elías Morales, que con su esposa, M. Rosa Arranz, e hijo, Elías, lo dirige, ofreciendo en un pequeño comedor en el primer piso y la terraza cubierta en la entrada, una cocina marinera de calidad que realiza el chef Antonio Ruiz. Cuenta con una buena bodega. Está situado frente al puerto y fue inaugurado en 1982. **Especialidades y precios:** Revuelto de setas con gambas, 15,00; la mariscada de la casa, 36,00; suquet de pescados y mariscos, 30,00; repostería de elaboración propia, 4,51. **Vino de la casa:** Montesierra (Somontano)/Homenaje,(Navarra), 9,00.

■ MAS GALLAU

7,5/10

Av. Vilafortuny, 134. (43850) Tel.: 977 36 05 88. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. No cierra. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Aparcacoches. 3 comedores privados para hasta 500 comensales. Correo electrónico: masgallau@telefonica.net. Web: www.hotelmasgallau.com.

Desde que Ernest Piqué se puso al frente de este restaurante, su consolidación ha sido total. El espacioso comedor bien decorado y agradable en el contexto de una moderna masía catalana y su buena cocina, de línea catalana y mediterránea, con toques personalizados, tanto en carnes como en pescados, con productos de calidad, que elabora el chef Bernardino Campoy, han sido, con una buena gestión, los factores del éxito. Un lugar tranquilo, para comer bien. Dirige la sala Antonio Rico. La carta de vinos, que tiene unas 70 referencias de vinos y cavas. **Especialidades y precios:** Platillo de chipirones con virutas de jabugo sobre *tagliolini* y aceite de su tinta, 17,04; suquet de rodaballo con patatas y judías del ganxet, 19,95; turnedó Rossini con foie gras y trufa, 20,50; leche frita con crema de menta y helado de yogut, 6,65. **Vino de la casa:** Gandesola, 7,90.

HOTELES

■ MAS GALLAU

Avda. Vilafortuny, 134. Tel.: 977 36 05 88. Fax: 977: 36 05 88. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: masgallau@telefonica.net. Web: www.hotelmasgallau.com.

38 habitaciones y 2 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, secador de pelo y cerradura electrónica. Precio habitación doble: 83,33/114,81 euros/día (desayuno incluido). Inaugurado en abril de 1995 por la familia Piqué, que lo regenta, se sitúa al lado del restaurante del mismo nombre, a pie de carretera, a pocos kilómetros de Cambrils. Es un pequeño hotel de nueva planta, moderno y confortable, con habitaciones amplias y agradables. Lo dirige Pilar Bergamín. Aparcamiento. Garaje. Piscina. Gimnasio. Sauna. Salones de convenciones. Pitch & Putt. Restaurante. Nueva pista de pádel.

■ MÓNICA

Galcerán Marquet, 1 (43850) Tel.: 977 79 10 00. Fax: 977 79 36 78. Cierra de 22 de diciembre a 18 de enero. American Express, 4B, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: hotelmonica@hotelmonica.com. Web: www.hotelmonica.com.

99 habitaciones y 1 suite, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo y televisión vía satélite, Wi-Fi, albornoz y secador de pelo. Precio habitación doble: 91,45/152,10 euros/día. Dispone de habitaciones para minusválidos. Inaugurado en 1971 y totalmente renovado en el año 2001, este céntrico hotel está situado a 100 metros de la playa y del centro comercial. Se han redecorado el 30% de las habitaciones y algunas zonas nobles. Dirigido desde siempre por la familia Massagué, goza de un ambiente familiar. Garaje. Jardín. Piscina exterior y climatizada cubierta. Gimnasio. Sauna. Jacuzzi. Salones de convenciones. Cafetería. Sala de internet. Show-cooking. Restaurante: Sala Mónica.

■ TRYP PORT CAMBRILS

Riera Regueral, 11. (43850) Tel.: 977 35 86 00. Fax: 977 35 86 01. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Cadena Sol Melia. Correo electrónico: tryp.port.cambrils@solmelia.com. Web: www.solmelia.com.

154 habitaciones y 4 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, albornoz, secador de pelo, servicio habitaciones de 11 a 23 horas y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 75/183, euros/día (incluido desayuno). Inaugurado en junio del 2002, está situado en una zona tranquila, a 300 metros de la playa Regueral de Cambrils. Inaugurado en el año 2002, presenta una línea moderna con arquitectura singular y dispone de gran variedad de salones para eventos y convenciones y dos bares. Lo dirige Gustavo Cabedo. Tiene Wi-Fi. Garaje. Jardín. Piscina. Gimnasio. Sauna. Salones de convenciones. Restaurantes: Aida y Tosca (buffet).

CAPÇANES

HOTELES

■ MAS COLLET

Finca Mas Collet s/n. 43776 Capçanes. Tel.: 977 262 455 y 608 236 335. Fax: 977 262 174. Cierra en enero. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000, Visa y Visa Electron. Correo electrónico: informacion@grupolhh.com. Web: www.grupolhh.com.

10 habitaciones y 2 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, televisión con antena parabólica, Canal +, albornoz, secador de pelo, servicio de habitaciones 24 horas, cierre electrónico y Wi-Fi. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 100/140 euros/día. Situado en los contornos de

Capçanes, a 3,5 km. de la población. Ocupa una antigua masía típica del Priorat, datada en 1795, totalmente restaurada, que fue la casa natal del famoso bandolero catalán Joan Barceló y Anguera, conocido popularmente como Carrasclat. Ahora, entre pinos, viñas, olivos y avellanos, la masía convertida desde hace aproximadamente un año en un hotel de 4 estrellas, propiedad de Julián Maza, mantiene paredes auténticas de la primera época con la piedra típica de la zona de la comarca del Priorat. Casi 100 hectáreas pertenecen a la finca y se pueden disfrutar gracias a los caminos de senderismo entre riachuelos. Se ha arreglado el camino de acceso. Párquing al aire libre, jardín, tenis-pádel, piscina exterior, gimnasio, sala de convenciones, sala de bar, pequeña videoteca, bicicletas, bodega para degustaciones y restaurant Mas Collet.

COMA-RUGA

Pedanía de El Vendrell. 1.110 habitantes. A 24 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ JOILA

7,5/10

Avda. Generalitat, 34 (43880) Tels.: 977 68 00 18 y 977 68 08 27. Fax: 977 68 21 49. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Cierra domingo noche, martes noche y miércoles todo el día y del 9 de enero al 9 de febrero. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. 1 comedor privado para hasta 15 comensales. Correo electrónico: joila@joila.com. Web: www.joila.com.

La familia Ollé abrió este restaurante, situado a la entrada de la turística población, en el año 1977, ofreciendo buena cocina mediterránea. El año 2000 decidieron renovar el establecimiento y dotarle de una espléndida decoración moderna marinera, ciertamente muy vistosa. Jordi Ollé Ribé, al frente de los fogones sigue ofreciendo platos tradicionales bien elaborados. Sus hijos, Jordi y Xavier, atienden el comedor que goza de distintos espacios muy agradables. La bodega, que puede visitarse, guarda unas 200 variedades de vinos y cavas. **Especialidades y precios:** Carpaccio de alcachofas con virutas de foie, 12,50; rape al ajo quemado, 19,00; arroz caldoso de bogavante, 25,00; carro de repostería propia, 6,00. Menú, 25,00. **Vino de la casa:** Jané Ventura, 12,00.

HOTELES

■ BALNEARIO TERMAEUROPA PLAYA DE COMA-RUGA

Avda. del Balneari, 4-6 (43880) Tel.: 977 68 48 08. Fax: 977 68 48 09. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Web: www.termaeuropa.com.

119 habitaciones con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo y televisión vía satélite y Canal +, albornoz, secador de pelo y cerradura electrónica. Precio habitación doble: 84/230 euros/día. Inaugurado el año 2007, está si-

tuado a 50 metros de la playa, en segunda línea de mar, en el centro de la villa, ocupa un nuevo edificio donde anteriormente se ubicaba el balneario, que se ha recuperado con unas modernas instalaciones termales colectivas e individuales magníficas. Lo dirige Marc Trouvé y pertenece al Grupo Balnearios TermaEuropa. Ideal para la tranquilidad y el relax. Garaje. Jardín. Piscina termal cubierta y exterior. Spa. Gimnasio. Bar. Salones de convenciones. Restaurante.

■ GRAN HOTEL EUROPE

Avda. Palfuriana, 107. Comarruga. (43880) Tel.: 977 68 42 00. Fax: 977 68 27 70. Cierra del 14 de octubre a Semana Santa. American Express, Master Card, 6000, Diners y Visa. Hoteles. Correo electrónico: reservas@granhotel-europe.com. Web: www.granhotel-europe.com.

142 habitaciones y 6 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, teléfono directo y televisión vía satélite. Precio habitación doble: 68/209 euros/día. Situado frente a la playa de Comarruga, tiene un estilo árabe y es uno de los hoteles más veteranos de la Costa Daurada. Cuenta con buenas instalaciones deportivas cerca del hotel para sus clientes así como escuela de vela y surf. Lo dirige Sebastián Paredero. Garaje. Jardín. Tenis. Squash. Piscina climatizada. Peluquería. Salones de convenciones. Restaurante.

CONSTANTÍ

6.183 habitantes. A 6 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ MAS FOLCH

8,25/10

Carretera Reus-Constantí, km 4,5. (43120) Tel.: 977 26 01 31. Fax: 977 26 01 47. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,00. Cierra domingo noche, lunes todo el día y las noches del martes, miércoles y jueves. 4B, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Varios comedores, para hasta 250 comensales. Correo electrónico: info@masfolch.com. Web: www.masfolch.com.

Tras su brillante paso por el restaurante Arcs, de Tarragona, los hermanos Aixalà inauguraron en mayo del año 2005 este restaurante que ocupa una vieja masía centenaria de la familia, debidamente restaurada y habilitada como restaurante. Daniel, en los fogones, ofrece con su depurada técnica culinaria cocina tradicional y de mercado a la que sabe dar su toque personal. No faltan platos de su genialidad junto a otros de la cocina clásica catalana a los que infunde su personalidad, que se ofrecen en un *forfait* gastronómico de 26 euros (algunos llevan suplemento). David atiende los tres comedores de la planta baja, con decoración minimalista. La carta de vinos presenta un centenar de referencias de vinos y cavas. 2 variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Coca de setas de temporada con habitas al

Oporto, cebolla confitada y virutas de foie, 14,50, rabo de buey sin trabajo con salsa de romero, huevo escalfado y todo sobre un parmantier de ceps y virutas de foie, 16,00; *tataki* de atún con tres tubérculos y verduras salteadas con soja: 14,00; horchata con bizcocho y helado de kumquat 6,00. Menú, 23,00. Menú degustación, 52,00. **Vino de la casa:** Perlat (Denominación de Origen Montsant), 11,87.

CREIXELL

2.952 habitantes. A 18 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ LA MASIETA

6,5/10

Avenida de Pujol, 16. (43839) Tels.: 977 80 10 11. Fax: 977 13 80 73. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,30. Cierra martes (excepto julio y agosto). Cierre anual: Noviembre. Tarjetas de crédito: 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza. 2 comedores privados. Capacidad para 60 comensales. Correo electrónico: hotel@lamasieta.es. Web: www.lamasieta.es.

En edificio anexo al hotel del mismo nombre, junto al bonito jardín, este restaurante ofrece una línea de cocina de mercado mediterránea con toques de autor. La decoración del comedor es rústica con toques de diseño. En la bodega encontramos unas 25 referencias. La propietaria, Ángeles López, dirige el establecimiento. **Especialidades y precios:** Ensalada de habitas baby con langostinos confitados y vinagreta de menta aromatizada al romesco, 14,00; suquet de rape con patatas, cigalas, langostinos y almejas, 18,50; solomillo de ternera a la crema de nueces, 21,50; magdalena de chocolate con relleno chocolate fondant, 5,75. Menú, 14,00. Menú degustación, 23,00. **Vino de la casa:** Sumarroca (DO Penedès), 9,65.

HOTELES

■ LA MASIETA

Avenida de Pujol, 16. (43839) Tels.: 977 80 10 11. Fax: 977 13 80 73. Cierra noviembre. 4B, Diners Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: hotel@lamasieta.es. Web: www.lamasieta.es.

14 habitaciones y 1 suite con aire acondicionado, caja fuerte, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi en todo el hotel y secador de pelo. Precio habitación doble: 64,50/85,00 euros/día. Inaugurado en el año 2002 es un pequeño establecimiento familiar, cálido y agradable, situado en una zona tranquila del casco urbano de la población. Es moderno y con buenas instalaciones. Cuenta con un agradable jardín y terraza con barbacoa para el verano. Lo dirige la propiedad, Ángeles López. Garaje. Jardín. Piscina. Salones de convenciones. Restaurante.

DELTEBRE

11.063 habitantes. A 83 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ CASA NURI I LO MAS DE NURI

7/10

Carretera de les Goles, s/n. 43580 La Cava. Deltebre. Ap. Correos, 92. Tel.: 977 48 01 28 y 977 26 76 72. Fax: 977 48 26 00. Cierra: 15 días después del 7 de enero. 4B, Diners, Master card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza y 4 comedores para hasta 265 comensales. Correo electrónico: restaurantnuri@live.com. Web: www.restaurantnuri.com.

La madre de Nuri González fue una persona ciertamente muy admirable, por su gran visión de negocio y de futuro. Cuando prácticamente todo el Delta del Ebro, en su desenvocadura, estaba desierto y no había nada más que la barcaza que pasaba la gente de un lugar a otro del río, ella veía claro las posibilidades turísticas de este bonito territorio, y montó un chiringuito a la orilla, tocando el agua. Sería la primera piedra de uno de los complejos turísticos gastronómicos más importantes del Delta del Ebro, que hoy en día cuenta con dos importantes restaurantes, Casa Nuri y Lo Mas de Nuri (este último inaugurado en julio DE 2010), Cruceros Delta Ebro, con 11 barcos, tienda agroturística, alquiler de bicicletas... Nuri González supo recoger la ilusión de su madre y continuar la labor iniciada, en el año 1973. Actualmente cuenta con el soporte de sus hijas, sus yernos y su marido. Toda una empresa familiar admirable. Más de 35 años de historia consolidan el restaurante Casa Nuri de rústica decoración, situado frente a barcos golondrina, que la ruta turística del río en su desembocadura. Un centenar de metros, más atrás, está el nuevo establecimiento, Lo Mas de Nuri, más pequeño y tranquilo, ofreciendo la misma cocina. Los cocineros de estos restaurantes son unos maestros de la cocina típica del Delta. **Especialidades:** arroces (unas 12 variedades); caldereta de marisc; suquet de pescado; pato en diferentes elaboraciones, aunque parece que la mejor es con el arroz. En la bodega hay unas 35 referencias. Menú, 12,00. Menú degustación, 25,00 y 45,00.

■ DELTA (DELTA HOTEL)

6,75/10

Avda. del Canal, camí de la Illeta, s/n. (43580) Tel.: 977 48 00 46. Fax: 977 48 06 63. Horario de 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,30. Cierra por Navidad, San Esteban y el 1 de enero. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Comedor privado para hasta 400 comensales. Correo electrónico: reserves@deltahotel.net. Web: www.deltahotel.net.

En el restaurante del Delta Hotel puede degustarse la tradicional cocina de la zona, con los platos más típicos del Delta de l'Ebre, bien elaborados por Juan Luongo. El comedor, bajo la dirección de Joan Torres, ocupa una amplia sala multifuncional, con vistas panorámicas sobre los arrozales del Delta. La bodega contiene unas 20

referencias y está al cuidado de Iván Martín. Se organizan jornadas gastronómicas en los meses de julio y noviembre y participan en las dedicadas al arroz en mayo y junio. **Especialidades y precios:** Anguila fumada del Delta, 9,50; arroz caldoso de pato, 8,00; lubina al horno, 17,00; fondant de xocolate, 4,50. Menú, 12,00 (de lunes a viernes). Menú degustación, 30,00. **Vino de la casa:** Gandesa, 5,50.

■ EL GARXAL (HOTEL RULL)

6,25/10

Avda. Esportiva, 155. (43580) Tel.: 977 48 77 28. Fax: 977 48 77 29. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 22,30. Cierra los días de Navidad y San Esteban. Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. 3 Comedores privados para hasta 50 comensales. Correo electrónico: hotelrull@turisrull.es. Web: www.hotelrull.com

Es el restaurante del Hotel Rull, que ofrece, desde el año 2001 en que se inauguró, la cocina típica tradicional del Delta, que realiza en los fogones el chef Francisco Lorente. Al frente del comedor, que tiene una decoración moderna, está Albert Mengual. Ejerce de sumiller, Roger Reverté, cuidando la bodega que contiene unas 25 referencias de vinos y cavas de diferentes denominaciones de origen, bien seleccionadas. **Especialidades y precios:** Chipirones con alcachofas, 11,27; arroz el Garxal, 15,50; rape a la marinera, 18,35; crema catalana, 3,36. Menú, 10,50. Menú degustación, de 25,00 a 42,50. **Vino de la casa:** Mas del Tió, 8,00.

HOTELES

■ DELTA

Avda. del Canal, camí de la Illeta, s/n. (43580) Tel.: 977 48 00 46. Fax: 977 48 06 63. Cierra por Navidad, San Esteban y el 1 de enero. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: informacio@deltahotel.net. Web www.deltahotel.net.

24 habitaciones con aire acondicionado, teléfono directo, Wi-Fi y televisión vía satélite. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 57,40/66,66 euros/día. En 1995 inició su singladura esta peculiar instalación hotelera integrada en el entorno y en la que se puede disfrutar, con gran intensidad, de todo un espacio natural tan importante como es el Delta de l'Ebre. Se halla en el centro de un microsistema formado por una laguna típica del Delta, con sus islas y vegetación autóctona. El restaurante ofrece una buena muestra de la gastronomía de la zona. Lo dirige Nelly Bertomeu. Aparcamiento. Jardín. Piscina. Salones de convenciones. Restaurante.

■ RULL

Avda. Esportiva, 155. (43580) Tel.: 977 48 77 28. Fax: 977 48 77 29. Cierra del 24 al 26 de diciembre. 4B, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: hotelrull@turisrull.es. Web: www.hotelrull.com.

45 habitaciones y 2 suites (suite y minisuite) con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, Wi-Fi, secador de pelo y

cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 64,35/90,30 euros/día. Inaugurado en marzo de 2001, está situado en el medio de la población de Deltebre, a 300 metros del Parque Natural del Delta del Ebro. Es punto de partida de diferentes excursiones y rutas por todo el Delta, con guía propio del hotel, tanto en bicicleta como en barco o automóvil. Ocupa un edificio moderno y funcional, con todas las comodidades y servicios de su categoría. Cuenta con terraza en el piso superior con vistas panorámicas y una sala multifuncional para bodas, banquetes y conferencias con capacidad para 350 personas. Lo dirige Francisco Callau. Aparcamiento. Sauna. Sala de juegos. Piscina exterior. Gimnasio. Salones de convenciones. Restaurante.

L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ

3.900 habitantes. A 45 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ MASIA DEL CADET (HOTEL MASIA DEL CADET) 7,25/10

Les Masies de Poblet. (43440) Tel.: 977 87 08 69. Fax: 977 87 04 96. Horario de 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,00. Cierra: Domingo noche y lunes no festivo. American Express, 4B, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. Comedor privado para hasta 25 comensales. Capacidad para 80 personas. Correo electrónico: masiadelcادت@yahoo.es. Web: www.masiadelcادت.com.

La familia Corominas-Vidal abrió este restaurante-hotel en el año 1989 con una oferta culinaria basada en las recetas de la cocina tradicional catalana. Hace un par de años se ha producido el cambio generacional y ahora es su hijo Joan Corominas con su esposa, Cristina Barreira los que gestionan el establecimiento, que sigue la misma pauta gastronómica, con mejoras que ha introducido Cristina que ejerce de chef, tras cursos en la escuela Hofmann, de Barcelona. El marco es una antigua masía familiar, que data del siglo XV, y que ha sido debidamente habilitada para la función del hospedaje. Decoración y ambiente acogedor. Carta de vinos con 15 referencias de vinos y cavas. Pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Habitas salteadas con ajos tiernos y jamón y perfume de menta, 11,90; jarrete de ternera con manzana flambeada, 12,15; conejo troceado con ajo y aceite de miel gratinado, 11,95; crep de limón. Menú, 15,00 (laborables), 21,00 (festivos). **Vino de la casa:** Rende Masdeu Cabernet Sauvignon. D.O. Conca de Barbera, 6,00.

■ ART RESTAURANT 7/10

Camí Clos, s/n. 43440 L'Espluga de Francolí. Tel.: 977 871 871. Horario: de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,00 horas. Cierra domingo, lunes, martes y miércoles noches. American Express, 4B, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado, aparcamiento, terraza y 2 comedores privados para hasta 150 comensales. Correo electrónico: artrestaurant@hotmail.es. Web: www.artrestaurant.es.

El chef Carles Barneda, nacido en L'Espluga de Francolí, cursó estudios en La Escuela de Hostelería y Turismo de Cambrils y complementó su formación en La Escuela de Hostelería y Restauración de Barcelona. Posteriormente pasó por las cocinas del Hostal del Senglar, Los Templiers (Francia), La Gran Tortue (Francia), Neichel, El Bulli, Can Bosch, Pastelería Rovira, Hotel Ciutat de Tarragona entre otros. Fue elegido "Chef del año" por la prestigiosa guía Gourmand en 2003 y finalista en el concurso Cocinero del año en Representación de Tarragona y en el Jeunes Restaurateurs de Europe. Con esta brillante singladura profesional, Carlos Barneda descubrió una antigua masía con encanto, reformada, situada en las afueras de L'Espluga de Francolí, a unos 100 metros de la Bodega del pueblo, donde antiguamente se elaboraban vinos y no lo dudó. Junto con Jesús Grajero, que llevaría la Dirección del comedor, habilitarían la masía como restaurante, dándole un toque contemporáneo donde la puesta en escena se fusiona a la perfección con la oferta gastronómica que se ofrece y que responde a una cocina de temporada, de producto y lógica. Así, a finales del año 2010, conexión Arte Restaurante. Actualmente se le ha dado un toque contemporáneo donde la puesta en escena se fusiona a la perfección con la oferta gastronómica que se ofrece en dos menús al precio de 15,00 y 25,00 euros y un menú degustación a 36 euros. La bodega del restaurante cuenta con unas 90 referencias y se cuida la sumiller Noelia García. **Especialidades:** Revuelto de habitas con butifarra negra y pera; foie al carbón sobre hoja de plátano y confitura de violetas; bacalao con pisto y alioli de rosas; civet de jabalí y frutos rojos; gin tonic "arte". **Vino de la casa:** Josep Foraster, cosecha.

HOTELES

■ MASIA DEL CADET

Les Masies de Poblet. (43440) Tel.: 977 87 08 69. Fax: 977 87 04 96. Cierra: domingo noche y lunes no festivos. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: masiadecadet@yahoo.es. Web: www.masiadecadet.com.

12 habitaciones con teléfono directo, televisión vía digital y Wi-Fi. Precio habitación doble: 74 euros/día, con IVA y desayuno incluido. Dispone de habitaciones para discapacitados. Es un pequeño hotel, propiedad de la familia Corominas-Barreira, que se encuentra ubicado en una vieja masía pairal que data del siglo XV, a sólo 1 km. de Poblet. Se inauguró en 1989 y ofrece trato familiar y amable. Las habitaciones han sido reformadas hace tres años y se hizo también nueva la terraza del hotel. Se ha instalado aire acondicionado en todas las habitaciones. Forma parte de Relais du Silence. Lo dirige la familia. Es muy tranquilo. Aparcamiento. Jardín. Salones de convenciones. Restaurante.

www.guiagourmand.com

FALSET

2.742 habitantes. A 43 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ EL CELLER DE L'ASPIC

7,25/10

C. Miquel Barceló, 31. (43730) Tel.: 977 83 12 46. Horario de 13,30 a 16,00 y de 21,00 a 23,00. Cierra domingo noche. Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Capacidad para 50 comensales. Correo electrónico: cellerdelaspic@terra.es. Web: www.cellerdelaspic.com.

Antoni Bru, oriundo de Cabacés, uno de los más prestigiosos cocineros de las comarcas tarraconenses volvió a su tierra, dejando Amposta, y en Falset está haciendo una buena labor gastronómica. En un local adjunto a la cooperativa, que antes era almacén de la misma y ahora se ha decorado modernamente, pero conserva toques originales, Bru (juntamente con Xavi Vidal) sigue aquí ofreciéndonos su interesante cocina propia adaptada a los productos de la comarca y especialmente a sus famosos vinos, pero sin olvidar el Ebro, como lo prueban sus sabrosos platos de arroces. Su esposa, Rosa Borràs, dirige el amplio comedor. Bodega importante con más de 500 referencias, a cargo del sumiller Daniel Vives. Disponen de una variedad de pan al horno de leña. **Especialidades y precios:** Raviolis de setas con salvia y queso "sierra del tormo", 10,00; tronco de merluza con verduras y vermut de Falset, 18; gallo Penedes de "Cal Sendra" con crema de colmenillas, 16,00; crema de maracuyá con crema catalana, 7,00. Menú degustación, 30,00. **Vino de la casa:** Etim blanco; Ombra tinto (D.O. Montsant), 10,00.

■ QUINOA

7/10

Miquel Barceló, 29. Tel.: 977 830 43. Correo electrónico: xeff@restaurantquinoa.com.

Situado en el centro de la capital del Priorat es uno de los cuatro restaurantes que, en las comarcas tarraconenses, tiene los distintivos de Km 0. Esto significa que muchos de los productos que el establecimiento utiliza son ecológicos o de campesinos de la comarca o alrededores, en definitiva que potencia la producción de proximidad. De esta forma, en la cocina del Quinoa encontramos huevos de payés, aceite de Siurana, verduras, quesos, harina, sal marina, patata de Prades, arroz Bomba del Delta del Ebro... y la carta que se ofrece, lógicamente es de temporada. Incluso, los postres y los helados también se elaboran en el restaurante. Este es el reto del joven chef propietario del Quinoa, Matias Fernández, nacido en 1979 y que cuenta con una importante formación profesional, y actualmente lleva ya más de 8 años a la cabeza del Quinoa, ofreciendo una de las cocinas más interesantes de las comarcas interiores. **Especialidades y precios:** Carpaccio de gamba de Tarragona, ensalada, manzana y brote, km 0, 9,00; embutidos ecológicos, 15,00; croquetas de perdiz, 9,00; huevos eco, espuma

caliente de alubias del ganxet, cebolla y trufa de verano, km 0, 9,00; papada de cerdo ibérico eco con texturas de manzana, km 0, 13; hamburguesa de ternera eco Brunec con cebolla, alcaparras de Ballobar y pan de aceitunas, km 0, 13,00; pescado del día salvaje de Tarragona o Cambrils hecho según la inspiración, 16,00; arroz Bomba ecológico Millón de Rafelet, km 0, 13,00; pan con chocolate, sal y aceite, pastel de avellana, coulant, 5,00. El restaurante dispone de servicio de catering.

LA FIGUERA

164 habitantes. A 73 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ FONDA LA FIGUERA

6/10

Carretera, 16. (43736) La Figuera. Tel.: 977 82 52 27. Horario: de 13,00 a 16,00. Cierra: lunes y del 24 de diciembre al 24 de enero y del 1 de julio al 20 de agosto. Master Card, 6000 y Visa.

La Fonda La Figuera, situada a la entrada del pequeño pueblo del mismo nombre, en el corazón de la comarca del Priorat, viene haciendo buena cocina catalana y unas especialidades únicas desde hace casi 40 años. Es un local sencillo y familiar, en el que el matrimonio, Maria Bartalomé, en la cocina, y Albert Llorens, a la sala, ofrecen exquisitos platos de la cocina tradicional de la comarca, de toda confianza, elaborados según recetas populares de toda la vida, con tiempo, paciencia e ilusión. **Especialidades y precios:** Crestas y patatas de *fiesta major*; redondo de ternera con champiñones, conejo a la cazuela con *rovellons*; mustillo, una especialidad de la casa que sólo se encuentra aquí. Menú, días laborables, 16,00; fin de semana, 20,00. **Vino de la casa:** Celler Cooperatiu.

HORTA DE SANT JOAN

1.253 habitantes. A 90 km de Tarragona. 540 m de altitud.

RESTAURANTES

■ MIRALLES (HOTEL MIRALLES)

6,5/10

Avinguda de la Generalitat, 19. (43596) Tel.: 977 43 51 14. Fax: 977 43 55 77. Cierra por Navidad y el domingo noche, de octubre a julio. Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: info@hotelmiralles.com. Web: hotelmiralles.com.

Es el restaurante de la Fonda Miralles, el establecimiento más popular y acreditado de la localidad, propiedad de Salvador Miralles, que a la vez es el cabeza de cocina. Ofrece una línea de cocina casera y de mercado, que recupera platos típicos y tradicionales de la comarca. La bodega tiene unas 50 referencias de vinos y cavas. El comedor es amplio y tiene capacidad para hasta 120 comensales, ampliables a 250.

La dirección de la sala va con cargo a Pepita Serena, que a la vez ejerce de sumiller. **Especialidades y precios:** Carpaccio de langostinos con trufa de los puertos 'Tuber Melanosporum', 15,00; crestó en escabete (cabrito de cabra blanca de crianza propia), 16,00; costillas de conejo con reducción de miel y soja, 10,00; cuajada de leche de cabra con helado de miel y piñones, 6,00. Menú semanal, 11,00. Menú fin de semana, 16,00. **Vino de la casa:** Martí Carbó (D.O. Terra Alta).

HOTELES

■ MIRALLES

Avda. de la Generalitat, 19. (43596) Tel.: 977 43 51 14. Fax: 977 43 55 77. Cierra por Navidades (restaurante cierra domingo noche de octubre a julio). Master Card, 6000 y Visa.

48 habitaciones con aire acondicionado, teléfono directo, televisión y secador de pelo. Precio habitación doble: 30/50 euros/día. Situado en uno de los pueblos más pintorescos cercano a los Ports de Beseit, este hotel de la familia Miralles resulta ideal para conocer la zona y gozar de su restaurante de línea tradicional, con sabrosas carnes. Pida el crestó. Comedor con piedra vista y arcos apuntados. Aparcamiento. Salones de convenciones. Restaurante.

■ LES CAPÇADES

***R

Partida de las Capçades s/n, (al final de la av. dels Ports) (43596). Tel.: 977 42 20 07 y 977 43 55 55. Fax: 977 43 55 77. Cierra del 20 de diciembre al 9 de enero. Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: contacte@hotellescapcades.com. Web: www.hotellescapcades.com.

13 habitaciones (4 hab. Superior en jardín, 6 hab. Superior y 3 hab. Estándar, todas ellas personalizadas y con nombre propio (Cazadores, La Roca...) con aire acondicionado, caja fuerte, minibar gratuito, teléfono directo, televisión de plasma, televisión vía satélite, escritorio, sillones, albornoz y secador de pelo. Los baños todos diferentes, están equipados con bañera de hidromasaje y dutxa. Wi-Fi en todo el hotel gratuito. Precios de las habitaciones en régimen de AD Hab. Doble sup. En jardín: 190 euros, Hab. doble superior: 160 euros, Hab. doble estándar 135 euros/día, IVA incluido. Pequeño y encantador hotel rural de la familia Miralles, situado a dos minutos de Horta de Sant Joan, en la cordillera de las Capçades y rodeado de plena naturaleza, con vistas espléndidas a los Puertos y Horta de Sant Joan. Inaugurado en el año 2004 y con las últimas reformas que datan de 2010, este establecimiento hotelero que tiene la categoría administrativa de 3 estrellas es ciertamente un 4 estrellas por sus modernas y adecuadas instalaciones y cuidada decoración. Las habitaciones, muy espaciosas con terraza y algunas con jardín privado. Sin duda es el lugar ideal y de mejor confort para conocer la Tierra Alta. La tranquilidad se respira con el movimiento suave de los pinos y de todas las copas de los olivos que rodean el hotel. Un lugar ideal para descansar, respirar y sentir, como anuncia el lema del establecimiento a la entrada del mismo. Desde las habitaciones las mejores vistas para relajarse con

las luces del pueblo parpadeando y la majestuosa montaña de Santa Bárbara. Dispone de una sala de lectura con chimenea y piscina cubierta climatizada con vistas a la montaña. El restaurante está sólo abierto para cenar y es exclusivo para los clientes del hotel. En caso de que clientes no alojados quieran cenar siempre lo harán teniendo reserva previa aceptada. El restaurante del hotel está dedicado a la obra del artista Pallarès, hijo de Horta y amigo de Picasso. La chef argentina Fabiana Arévalo ofrece un menú (48 euros) con productos de temporada y autóctonos de la zona adaptados a una cocina actual, acompañada de una selecta carta de vinos, aguas internacionales y cavas. Dentro de la finca, en sólo 50 metros del jardín, en un amplio vallado encontramos la mascota de Les Capçades, que todos los clientes van a saludar: es la Campanera, una vaca brava, de 6 años, 300 kg y de color negro, totalmente amansada, que pronto tendrá la compañía de unas cabras de los Puertos, de una raza prácticamente extinguida.

MARÇÀ

662 habitants. A 45 km de Tarragona.

HOTELS

■ MAS FIGUERES, ENOTURISME

Carretera de Falset, km 2 (a 100 metros de la estación de tren de Marçà-Falset). (43775) Tel.: 977 17 80 11 y 687 81 41 44. Fax: 977 17 80 11. Correo electrónico: info@masfigueres.com. Web: www.masfigueres.com.

6 habitaciones dobles y 1 de triple; son habitaciones confortables y cálidas, con sus baños respectivos y calefacción. El precio de las habitaciones dobles es de 80/90 euros por día; se incluye el desayuno, de tenedor y cuchillo, elaborado a partir de los productos artesanales de los elaboradores de la comarca del Priorat. Situado a sólo dos kilómetros de Falset, a las afueras de un pequeño pueblecito denominado Marçà, muy cerca de la estación, descubrimos Mas Figueres, un alojamiento rural con bodega o, si lo prefieren, una bodega con alojamiento rural, pensado muy especialmente para los amantes del enoturisme a que quieran conocer la comarca, considerada la Toscana catalana. En la bodega elaboran los vinos Dosterras (100% garnacha) y Vespres (80% garnacha y 20% samso) proveniente de viñas centenarias de la DO Montsant, y se hacen degustaciones, cursos de cata y divulgación, en definitiva, de la cultura del vino. Cata de vinos y visita a la bodega cada día con reserva previa. Rodeado de viñas y de árboles, de los cuales destaca un grandioso cedro situado delante mismo del establecimiento, Mas Figueres comprende una antigua masía cuidadosamente restaurada, de color exterior rocía/salmón y de arquitectura de regusto indiano, que cuenta con jardín, pérgola, huerto y piscina de época. Tienen una tienda donde se puede adquirir una selección de productos locales hechos con cuidado y pasión. Hay que destacar el entorno natural de Mas Figueres; éste es su auténtico lujo, con la sierra de Llaberia y la Mola a tocar y con unas posibilidades de nu-

merosos paseos y excursiones de todo tipo. Hay que dejarse aconsejar por Paco Batllell y Joaquina Pellisé, sus patronos. Wi-Fi en todo el hotel.

MONTBLANC

6.840 habitantes. 352,5 m de altitud. A 36 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ EL MOLI DEL MALLOL

7/10

Calle Muralla Santa Ana, 2. (43400) Tel.: 977 86 05 91. Fax: 977 86 26 83. Horario de 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,00. Cierra los lunes y domingos por la noche y el día de Navidad. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. 3 comedores privados para hasta 110 comensales. Correo electrónico: info@mallol.eu. Web: www.mallol.eu.

En la antigüedad era un Molino de yeso de la localidad de Montblanc. Totalmente restaurado, cuenta con tres comedores y dos salas privadas. Además dispone de servicio de catering personalizado para cualquier tipo de acto social, familiar o profesional. La cocina es típica catalana con un toque de la chef Anna Pascual; con una variedad de platos de temporada, y de mercado y, durante la época de los calçots, las magníficas calçotadas. La principal especialidad son los caracoles, con seis tipos de elaboración diferentes (en lata, a la pimienta, dulce y picantes, cebolla dulce, setas y gambas y a la catalana). Dirige la sala Abdón Tarrats. **Especialidades y precios:** Caracoles a la pimienta, 16,95; rollitos de pies de cerdo y butifarra negra, 13,95; delicias de cerdo ibérico en la losa, 18,75; pecado de chocolate con helado de vainilla, 5,95. Menú, 18,95 (de lunes a viernes). **Vino de la casa:** Clos Montblanc vendimia, 9,95.

MONTBRIÓ DEL CAMP

1.917 habitantes. 90 m de altitud. A 25 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ TERMES MONTBRIÓ

6/10

Nou, 38. (43340) Tel.: 977 81 40 00. Fax: 977 82 62 51. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,00. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. Capacidad para 180 comensales. Correo electrónico: restauracio@rocblanchotels.com. Web: www.rocblanchotels.com.

El restaurante del hotel Termes Montbrió ofrece una línea de cocina mediterránea y de autor, elaborada por el chef Francisco Balaguer. Tiene un amplio comedor, situado en el edificio de estilo modernista, junto al Aquarium, y en verano se habilita el Grill Miró, al aire libre, al lado de la piscina. Dirige la sala, Dolores Baza. Tiene una extensa carta de vinos con unas 50 referencias. **Especialida-**

des: Crema de frutos secos; suquet de alcachofas gambas y almejas; solomillo con escalopa de foie; mousse de crema catalana. Menú, 30,00. **Vino de la casa:** Nuviana – D.O. Vall Del Cinca – Celler Vall Del Cinca, 9,00.

HOTELES

■ TERMES MONTBRIÓ

C. Nou, 38. (43340) Tel.: 977 81 40 00. Fax: 977 82 62 51. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: hoteltermes@rocblanchotels.com. Web: www.rocblanchotels.com.

206 habitaciones y 9 suites temáticas (Toscana, Japonesa, Árabe...), con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, WI-FI en todo el hotel, secador de pelo y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 170/214 euros/día. Hotel Resort & Spa, a 6 km de la playa, junto a la población de Montbrió, en una amplia finca. Destaca el gran jardín arbolado y con lago, así como su importante y moderno centro termal, con el Aquatónic, espacio lúdico termal que ocupa 1.000 m². La novedad de este año es el Aquatónic Xperience. Decoración sobria y elegante. Muy bien equipado. Lo dirige Mireia Bessó. Aparcamiento. Jardín. Piscina climatizada cubierta y piscina exterior. Gimnasio. Sauna. Jacuzzi. Salones de convenciones. Restaurante: Sequoia.

MONT-ROIG DEL CAMP

10.292 habitantes. 90 m de altitud. A 25 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ LES VISTES - CLUB DE GOLF BONMONT

7/10

Urb. Tierras Nuevas Parque. 84. 43300. Tel.: 977 81 81 70 y 977 81 81 29. Fax: 977 81 81 02. Horario: de 13,00 en 16,30. No cierra, excepto de 25 de diciembre a 1 de enero. 4 B, Dinero, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado, aparcamiento, terraza y 3 comedores privados para hasta 185 comensales. Correo electrónico: restaurantegolfbonmont@medgroup.es. Web: www.bonmont.es.

El restaurante Les Vistes, abierto en una nueva etapa desde 2006 y dirigido por Àlex Orúe, se encuentra en el Club de Golf Bonmont (que fecha de 1994), y disfruta de una de las mejores vistas de la provincia (como bien señala su nombre), porque está rodeado por la costa y la Sierra de Llaberia, fusionando así un ambiente paradisíaco al alcance de todo el mundo. El chef, Manuel Hidalgo, con una experiencia contrastada en hoteles de 5 estrellas y en diversas destinos turísticos, ofrecen un mestizaje entre la cocina fresca mediterránea, de acuerdo con la proximidad hacia la costa, y una línea más de interior, lo cual abre su carta a todos los paladares. Cuenta también con salones para banquetes de todo tipo con diferentes menús que se elaboran según las necesidades del cliente. El comedor lo dirige An-

tonio Briz. En la bodega hay unas 20 referencias. **Especialidades y precios:** Pulpo caramelizado con parmentier de patata y gratinado con alioli; filete mignon de jabalí con champiñones al vino blanco y base de puerros confitados a las hierbas de Les Vistes; tronco de atún con chutney de cebolla al vino tinto y patata confitada; tatén de dulce de leche con pera en compota y al horno. Menú, 28,00/32,00. **Vino de la casa:** Castell del Remei Blanc Planell, 14,00; Vizcarra senda de oro, 18,00.

EL MORELL

2.855 habitantes. A 14 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ LA GRAVA RESTAURANT

8,25/10

Parateta, 4. (43760) Tel.: 977 84 06 18. Fax: 977 84 13 99. Horario: de 13,00 a 15,30 y de 21,00 a 22,30. Cierra domingo, 2 semanas en junio y la semana de Navidad. American Express, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza. Un comedor privado para hasta 20 comensales. Correo electrónico: reservas@lagrava.com. Web: www.lagrava.com.

Estamos ante uno de los restaurantes más importantes, gastronómicamente hablando, de las comarcas de Tarragona. Sigue el interés despertado por este joven cocinero, Gerson, descendiente de la familia Ribal, saga de restauradores desde 1913. Sorpresa es seguramente la palabra más acertada al encontrarnos ante una cocina intuitiva e inteligente, creativa de fusión con bases tradicionales catalanas y de mercado, que ha ido introduciendo poco a poco para no asustar a los paladares más conservadores. Se trata de elevar el nivel lentamente, trabajando las texturas y contrastes de sabores con resultados notables. Atención también a los postres. La Grava es la familia Ribal: la madre junto a los fogones con su hijo Gerson y el padre en la sala junto a su hija Noemí que, con la colaboración de su equipo de profesionales, muy unidos a la familia, cuidan al cliente y le explican con detalle la cocina que se cuece. Extensa carta de vinos con unas de 400 referencias. El año 2009 se realizó una reforma integral de la sala del restaurante, consiguiéndose un ambiente muy acogedor y salas privadas que supuso otro paso importante hacia delante para el establecimiento. Fue designado por la Guía Gourmand como el Restaurante del Año 2009. **Especialidades y precios:** Poti poti de bacalao, alubias del Ganxet y romesco, 15,00; mar y montaña de gallo del Penedès y vieira, 18,00; espalda de cabrito de Capafonts con su queso, 18,00; melocotones de El Morell con té y limón, 8,00. Menú mediodía (de martes a viernes), 20,00. Menú degustación, 48,00. **Vino de la casa:** No tiene.

HOTELES

■ LA GRAVA HOTEL

C. Parateta, 6. (43760) Tel.: 977 84 25 55. Fax: 977 84 13 99. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: reservas@lagrava.com. Web: www.lagrava.com.

12 habitaciones singularizadas (6 dobles standard y 6 superiores), constituyen este encantador hotel, que conserva el antiguo edificio y estructura de la antigua fonda, pero con todas las comodidades actuales, distribuidas en las 3 plantas de la casa *pairal*. Cada habitación tiene el nombre de antaño: el comerciant, el traginer, el trufaire, l'amo...), y dispone de aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, conexión a internet, aislamiento acústico, secador de pelo y cerradura electrónica. Tiene habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 73,2/115,8 euros/día, con desayuno degustación incluido. Hotel familiar que responde al triple eslogan de un acogimiento cálido, un punto gastronómico y un lugar de tradición. A destacar los desayunos degustación que se sirven a la mesa en varias etapas y son una delicia. Lo dirige Noemí Ribal. El hotel dispone de una sala de reuniones para 16 personas. Wi-Fi en todo el hotel. Aparcamiento. Piscina. Restaurante: La Grava.

LA POBLA DE MONTORNÈS

RESTAURANTES

■ EL RAFAL

6,25/10

Plaza de la Basa, 1. 43761 La Pobla de Montornès. Tel.: 977 64 84 24. Cierra 3 semanas en noviembre. Horario, en verano de lunes a sábado, de 20 a 23 horas y viernes, sábado y domingo también de 13 a 16 horas. En invierno, el viernes por la noche, sábado mediodía y noche y domingo mediodía. 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Admite perros. Correo electrónico: info@grillelrafal.com.

El restaurante El Rafal, situado en el casco urbano del municipio de La Pobla de Montornès (Tarragona), a unos 100 metros de la iglesia del pueblo, abrió sus puertas en la década de los años setenta y, tras más de treinta años de buena trayectoria, ha cambiado de gerencia a principios de este año 2011, pasando a manos de la familia Glasser-Martínez. De esta manera, el Grill El Rafal sigue siendo un establecimiento restaurador familiar, "de toda la vida" de La Puebla, que ofrece una cocina tradicional catalana, basada principalmente en el grill, donde las carnes son las protagonistas, junto con el bacalao y los caracoles a la llauna. Después de unas pequeñas reformas, el marco sigue siendo como siempre rústico en los dos comedores que tiene, con una capacidad total para 100 comensales, y una magnífica terraza arbolada, con 8 mesas, ideal para las noches de verano, aunque también resulta muy útil para las comidas. El patrón, Gunter Glasser hace de director del restaurante, mientras que su hija, Ilene ejerce de maitre y Gregorio Hernando, oriundo del país vasco, es el jefe de cocina. La bodega dispone de unas 25 referencias de vinos y cavas. **Especialidades y precios:** Carpaccio de pulpo, 12,00; merluza a la vasca, 13,50; chuletón de Salamanca (aprox. 1000gr.), 22,50; perdiz salvaje estofada a la Tolodesa, 18,50; filete de ternera; 21,50; lechón con cebollitas caramelizadas, 16,00; paletilla de cordero entera, 19,50; roastbeef con salsa española, setas y guisantes, 13,00. Menú, 18,50. **Vino de la casa:** Crinel, 8,00.

RESTAURANTES

■ LA CUINA D'EN CARLOS

7/10

Ermita de Santa Marina. 43320 Pratdip. Tel.: 977 26 20 95 y 619 390 468. Horario: de 13,00 a 15,00 y de 20,00 a 22,00. Cierra el miércoles. Terraza. Capacidad del comedor para 30 comensales. Correo electrónico: info@lacuinadencarles.net. Web: www.lacuinadencarles.net.

Los hermanos Carlos y Rafael Martínez, oriundos de Andalucía, llegaron hace muchos años a las comarcas tarragoninas y enamoraron de los paisajes de Pratdip, un pequeño pueblo del Baix Camp, rodeado de montañas. Descubrieron los alrededores de la ermita de Santa Marina, de gran devoción popular, situada a pocos kilómetros del núcleo urbano, siguiendo la carretera que lleva a Mora la Nova, en la parte sudeste de la sierra de Llaberia. Se encargaron del bar situados al lado mismo de la iglesia. Con el paso del tiempo, el bar se convirtió en un restaurante. Así nació La Cuina d'en Carlos. La formación de Carlos como cocinero es autodidacta. Su cocina es tradicional, de siempre, catalana y de montaña, que parte de buenos productos y respeta los sabores, con elaboraciones adecuadas. Són platos abundantes y contundentes, con un protagonista principal: las carnes de 1ª categoría, y especialmente la caza (jabalí, ciervo...) en temporada. Ofrece vino y aceite de elaboración propia, gran surtido de whisky y espectaculares gin tonics. Del comedor, sencillo, con cuadros coloristas y abstractos, que recuerdan de lejos el estilo de Miró, se encarga Rafael, con simpatía y diligencia. También dirige la bodega, con un centenar de referencias. **Especialidades y precios:** Atún rojo fresco en escabeche, 12,04; callos al estilo de Carlos, 9,26; chuletón de buey, 30,56/kilo; casero, 5,56. **Vino de la casa:** Manei D.O. Montsant.

■ MAS MARIASSA

6/10

Ctra. T-311. Km. 3. 43320 Pratdip. Tel. 659 771 693. No cierra. Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado y aparcamiento. Correo electrónico: info@masmariassa.com. Web: www.masmariassa.com.

El restaurante del hotel Mas Mariassa ofrece una cocina cuidada y exquisita, que liga la originalidad con la tradición de los alimentos y recetas de la tierra. Recomendamos escoger el menú degustación (40 euros): siete platos que diariamente se van cambiando y que combinan los productos del mar y la tierra, perfectos para el entorno privilegiado del hotel. En definitiva, la cocina es moderna pero se basa en la cocina tradicional y de mercado, elaborada por el mismo propietario, el andorrano Francesc Bellsolà. El comedor, con una capacidad máxima para 28 comensales, solo funciona por la noche, de 21 a 23 horas, y está al frente Raquel Navarrete. Dispone de un comedor privado para hasta 14 personas, y terraza. La bodega tiene 25 referencias. **Vino de la casa:** Mas Donis (DO Montsant), 9,75 euros.

HOTELS

■ HOTEL GASTRONOMIC MAS MARIASSA

Ctra. T- 311, Km. 3. 43320 Pratedip. Tel. 659 771 693. No cierra. Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado y aparcamiento. Correo electrónico: reservas@masmariassa.com. Web: www.masmariassa.com.

5 habitaciones y 2 suites, pensadas para incentivar el relax y la calma, decoradas con materiales nobles de la manera más actual y fresca. Tiene cada una personalidad propia pero mantienen puntos en común: el algodón y el blanco de las sábanas y la comodidad de los colchones. Wi-Fi. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio de la habitación doble: 165 euros/día. Éste hotel nace en un mas en ruinas del siglo XVIII, rehabilitado manteniendo la esencia del pasado. Ubicado a las afueras de Pratedip, entre montañas de la sierra de Llaberia, con el mar a dos pasos, está rodeado de un paisaje de cultivos de fruta seca y olivos, distribuidos por bancales hechos con márgenes de piedra seca. Es el rincón ideal para descansar en un ambiente cálido y silencioso, y para tomar contacto con lo más esencial, a más de poder comer bien. El andorrano Francesc Bellsolà descubrió este lugar hace unos años y lo compró para disfrutar privadamente. Más tarde vio las posibilidades turísticas e inició unas obras que duraron dos años. A mediados del 2008 abrió las puertas del hotel de 4 estrellas y del restaurante. Tiene parking en el aire libre y jardín. Ofrece masajes bajo reserva. También tienen jacuzzi exterior con agua climatizada y una auténtica sauna finlandesa (calor seco).

REUS

106.622 habitantes. A 14 km de Tarragona.

TURISMO: Oficina de turismo. Pl. Llibertat, s/n. Tel.: 977 34 41 53 -

RESTAURANTES

■ EL PA TORRAT

7,5/10

Avda. de Reus, 24. Castellvell del Camp. (43392) Tel.: 977 85 52 12. Horario de 13,30 a 15,30 y de 21,30 a 23,00. Cierra martes y la noche de los festivos y de los lunes, segunda quincena de agosto y semana de Navidad. American Express, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Comedor privado para hasta 12 comensales. Correo electrónico: info@restaurantelpatorrat.com. Web: www.restaurantelpatorrat.com.

Desde 1983, Rosa Vives, esposa del propietario, Agustí Sanromà nos ofrece cocina casera, de artesanía, tradicional catalana, realizada con vocación y paciencia, en este restaurante, situado a la entrada de la población de Castellvell del Camp, a tan sólo dos kilómetros de Reus. Reformado el comedor en 1998, conserva su decoración rústica, cálida y agradable, al que se accede a través de una pequeña sala. Bodega importante con más de 250 referencias y una interesante

colección de brandys y cognacs. No deje de probar los aceites de distintas denominaciones de origen. A partir de 2004 empieza la nueva generación, Agustí y Rosa Sanromá se han hecho cargo del restaurante. En 2009 se ha hecho una renovación de la sala. En invierno, en temporada, y por encargo ofrece mandongo, el plato típico de la comarca, muy difícil de encontrar. **Especialidades y precios:** Brandada de bacalao con ensalada y vinagreta de rebozuelos, 12,50; pulpos de Cambrils salteados con setas, 21,00; conejo al horno con alioli, 16,50; milhojas de mandarina con su sorbete, 6,50. **Vino de la casa:** No tiene.

■ JOAN URGELLÉS

7,25/10

C. Aleus, 7. (43201). Reus. Tel.: 977 34 21 78. Horario: de 13,30 a 15,45 y de 20,30 a 22,45. Cierra el domingo todo el día y lunes mediodía. También el mes de agosto. Master Card y Visa. Aire acondicionado. Correo electrónico: joanurgellesrestaurant@gmail.com.

El joven reusenc, Joan Urgellés, después estudiar a la Escuela de Hostelería de Cambrils y trabajar en prestigiosos restaurantes de la localidad marinera, inició su singladura profesional como titular de su propio establecimiento el año 2007. El primero que sorprende gratamente, sólo entrar, es la excelente decoración del establecimiento, coquetona, barroca con aires modernistas y minimalistas, jugando con los colores y las formas, toda una conquista de la hermana del propietario, a que es interiorista. Pocas mesas, y sólo unas 40 personas de capacidad. La cocina es de autor y de mercado, con una carta reducida de platos (entrantes, pescados y carnes), bien combinados con un menú degustación, al precio de 50 euros, y muestra la profesionalidad del patrón como chef. También tiene un menú por 30 euros. La carta de vinos, que tiene unas 120 referencias, recopilación diferentes denominaciones de origen, especialmente de las comarcas tarraconenses. Toda una referencia gastronómica a Reus, a tener mucho en cuenta. **Especialidades:** Ensalada de langostinos salteados con morcilla de Burgos, puré de boniato y vinagreta de módena, 18,00; bacalao a la brasa con foie fresco, patata panadera al aroma de setas y jugo de Brandy, 19,00; cochinillo deshuesado en cocción a baja temperatura y lacado, con puré de manzana y espuma de patata con su propio jugo, 19,00; cristales con espuma de manjar blanco, frutas del bosque y helado de manzana verde, 20,00. Menú, 20,00. Menú degustación, 30,00/50,00. **Vino de la casa:** Mas Des, 16,00.

■ AIGÜESVERDS RESTAURANT

7/10

Ctra. de Cambrils s/n Mas Guardia. (43206). Tel.: 977 12 03 03. Fax: 977 21 14 87. Horario: de 13,00 a 18,00. Cierra lunes, jueves y agosto. 4B, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado, parking y 2 comedores privados para hasta 170 comensales. Correo electrónico: restaurant@aiguesverds.com. Web: www.aiguesverds.com.

El antiguo restaurante del club de golf de Aigüesverds que se quemó hace unos años, fue reabierto por Ag Planning en octubre de 2010, después de unas importantes reformas del restaurante y también de la sala de banquetes para eventos,

que duraron medio año. Bajo la dirección de Ana Ibars, el nuevo equipo formado por el chef, Jesús Muñoz (formado en la Escuela de Hostelería y Turismo de Cambrils y con la veterania de trabajo en Termes de Montbrió y el Club Náutico de Salou) y el director de sala, Antonio Gómez, ofrece una línea de cocina tradicional y de temporada. La capacidad del comedor es de 170 comensales.

Especialidades y precios: Habitas salteadas con chipirones y jamón ibérico, 14,00; ensalada de salmón con manzana y salsa de yogur, 11,00; langostinos a la plancha, 15,00; arroz caldoso con bogavante, 20,00; rodaballo a la plancha con refrito de ajos y gambas, 18,00; estofado de rabo de buey con setas, 16,00; solomillo de buey a la plancha con foie, 20,00; *steak tartare*, 21,00; coulant de chocolate con helado de naranja, 6,00; degustación de postres de la casa, 5,00; yogur artesano con frutos rojos, 4,00. Menú, 22,00. Menú degustación: 36,00.
Vino de la casa: Adernats.

■ LA GLORIETA DEL CASTELL

7/10

Plaza Castell, 2. (43201) Tel.: 977 34 08 26. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,30. Cierra: domingo, diez días en febrero y 10 días en agosto. American Express, 4B, Master Card, Diners, 6000 y Visa. Aire acondicionado. 2 comedores privados para hasta 80 comensales. Correo electrónico: info@restaurantlaglorietadelcastell.com. Web: www.restaurantlaglorietadelcastell.com.

Desde 1991, a los pies de la prioral de Sant Pere, muy cerca del Ayuntamiento, en el corazón de la ciudad, Antonio Escaño nos ofrece toda su sapiencia culinaria, de línea actual, de mercado e innovadora, llena de inquietudes. Su esposa M. Ángeles Grifoll dirige el comedor y la bodega, que tiene con una decoración y arquitectura moderna y de diseño, la dirige Marta Escaño. La carta de vinos tiene más de 100 referencias. Hace algunos años abrió, en el mismo edificio, El Rebot de cocina sencilla pero apetitosa y económica. **Especialidades y precios:** Tartar de langostinos al vapor con agaucate, tomate de pera y champiñones, 10,00; bacalao confitado en aceite virgen D.O. Siurana con sanfaina al perfume de laurel, 14,50; rabo de ternera confitada a baja temperatura y deshuesado con salsa de vermut de Reus, 15,00; mil hojas crujiente relleno de crema catalana y fresitas de bosque, 4,50. Menú diario, 15,00. Menú de fin de semana, 20,00.
Vino de la casa: Les Cousins D.O. Priorat, 11,00.

■ MASIA CRUSELLS

7/10

Autovía/Reus-Tarragona km. 1. (43204). Tel: 977 75 40 60. Fax: 977 77 24 12. Horario: de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00 horas. Cierra lunes noche y domingo noche (abierto sólo para celebraciones). 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado, aparcamiento y 4 comedores privados para hasta 300 comensales. Correo electrónico: masiacrusells@orangemail.es. Web: www.masiacrusells.com.

En el año 1970, los hermanos Miguel Brea abrieron a pie, entonces, de la carretera de Reus a Tarragona, el restaurante Masia Crusells, ofrecen una cocina cer-

cana, sana, tradicional y mediterránea. La cocina es el espacio más importante y valorado. En él utilizan la técnica y las nuevas tendencias como herramienta y nunca como un fin en sí mismo, respetando mucho la materia prima y, por ello, dejan que los alimentos muestren toda su personalidad y esencia. Los chefs son Mariano y Guillermo Miguel Brea, mientras que los otros tres hermanos, José, Fernando y Jesus son los directores de salas. El restaurante dispone a la entrada de un amplio bar que da paso a varios comedores, que tienen una decoración clásica y modernista. La capacidad es para hasta 300 comensales y dispone de lugar para fumadores. La bodega, es también muy amplia y dispone de un número muy importante de vinos y cavas. La carta de vinos incluye unas 300 referencias. Por su capacidad, buena cocina y buen servicio, cabe destacar que la Masía Crusells trabaja mucho todo tipo de banquetes y celebraciones a lo largo de todo el año. Dispone de una gran aparcamiento y tiene el proyecto de construcción de un hotel al lado del restaurante. En temporada, de enero a mediados de abril, ofrece calçotadas. **Especialidades y precios:** Buñuelos de bacalao, 10,00; huevos fritos con gulas y ajetes tiernos, 12,00; caracoles a la llauna, 14,00; lubina hombro, 16,00; arroz caldoso de bogavante, 23,00; paletilla de cabrito al horno, 23,00; fresas con helado de vainilla y jugo de naranja, 4,50. Menú, 18,00 (iva incluido). **Vino de la casa:** de la zona Montsant, 8,00.

■ REUS FUSIÓ

7/10

Passeig Mata, 36 bajos. 43202 Reus. Tel. 977 277 474. Fax 977 277 473. Horario: de 12,00 a 03,00 horas. Cierre semanal el martes. American Express, 4B, Diners, Màster Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza. 4 comedores privados para hasta 150 comensales. Admite perros. Correo electrónico: restaurant@reusfusio.cat. Web: www.reusfusio.cat.

El joven Llorens Muñoz conoció el lugar hace ya bastantes años, cuando abrió en la parte alta de Tarragona, a dos pasos de la catedral, el restaurante Barhaus. Más tarde, sus inquietudes lo llevaron a otro restaurante, en el Albiol, que lleva por nombre Villa Urrutia. El año 2009, sin abandonar Villa Urrutia, que se destina principalmente a bodas y banquetes, Llorens reencuentra Reus. En una antigua fábrica de concentrados de zumos de entorno modernista, ha creado un ambiente muy moderno y relajado, con zonas *chill out* y carpas de madera, jardín con piscina y grandes arboles. El establecimiento también dispone de salones interiores con altos techos y luz natural, de ambiente cálido y tranquilo. Organiza sesiones de diferentes dj y actuaciones en directo, fiestas privadas y una gran oferta de cócteles. Ofrece una línea de cocina de fusión que elabora la jefa de cocina Arantxa Solans Marín. La dirección del comedor corre a cargo de Pejota Rancier. El número aproximado de vinos y cavas distintos de la bodega es de 70. Tiene 1 variedad de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Fusión de micuit de foie, 12,50; meloso de cabrito, 15,00; pulpo a la brasa, 13,50; mil hojas de vainilla, 5,00. Menú mediodía de lunes a viernes, 13,00. Menú degustación, 36,00. **Vino de la casa:** Cara a cara del Montsant, 12,00.

■ FLORIDA

6,5/10

Metge Fortuny, 2. Plaza Mercadal. (43201) Tel.: 977 34 20 77. Horario de 13,30 a 16,00 y de 21,00 a 23,00. Cierra lunes. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Comedor privado para hasta 18 comensales. Aparcamiento próximo. Correo electrónico: restaurantflorida@reus.es. Web: restaurantflorida.galeon.com.

El matrimonio formado por Joan Albert Besora y María López, él en los fogones y ella en la sala, son los patronos de este restaurante que nació en 1948 y está situado al lado del Ayuntamiento de Reus, en un primer piso cuyos balcones dan a la gran plaza. También son de su propiedad las cervecerías La Presó en Reus y Sitges. Ofrece cocina tradicional con un menú, a precio fijo, con varios primeros, segundos y postres, a elegir por los comensales. La carta de vinos tiene unas 50 referencias para elegir. Servicio familiar y amable. **Especialidades y precios:** Rollitos de berenjenas rellenos de atún; arroz de pescados y mariscos; suquet de langostinos o de cola de merluza; pies de cerdo con setas; bacalao planchado; biscuit glacé con chocolate caliente. Menú, 22,00 (de martes a viernes)/24,00 (sábados noche y festivos). **Vino de la casa:** Montsant, 8,00.

HOTELS

■ NH CIUTAT DE REUS

Avda. Marià Fortuny, 85. (43203) Tel.: 977 34 53 53. Fax: 977 34 32 34. No cierra. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: nhciutatde-reus@nh-hotels.com. Web: www.nh-hotels.com.

76 habitaciones y 8 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, Wi-Fi y secador de pelo. Dispone de habitaciones para discapacitados. Admite perros. Precio habitación doble: 59 euros/día. Construido de nueva planta, es moderno y goza de una céntrica situación, junto a un gran centro comercial. Está bien equipado y resulta cómodo, agradable y con los detalles de la cadena NH. Lo dirige Fanny Batlle Garaje. Salones de convenciones. Restaurante.

LA RIERA DE GAIÀ

1.453 habitantes. A 12 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ LA MASIA DE L'ERA

6,75/10

Sant Joan, 64. (43762) Tels.: 977 65 54 02 y 685 89 24 21. Horario de 13,00 a 17,00 y de 20,30 a 23,00. Cierra lunes y mayo o junio. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aparcamiento. Terraza. 4 comedores privados para hasta 200 comensales. Correo electrónico: juditmasia@gmail.com/masiaera@gmail.com. Web: www.restaurantmasiaera.com.

Dirigido por Josep M^a Mestres. Ocupa una vieja masía pairal, que tiene más de 300 años de antigüedad, situada en el centro de la población de la Riera, debidamente restaurada y habilitada como restaurante de rústica decoración. Ofrece cocina catalana por el chef Pep. Judit Mestres dirige el comedor, distribuido en distintas pequeñas y acogedoras salas del establecimiento. La bodega tiene unas 35 de referencias y está al cuidado de Judit Mestres. El trato es familiar y amable. **Especialidades y precios:** Tibia de alcachofas con jamón ibérico y foie, 19,00; filete de ternera a la, 19,00; bacalao a la muselina de alioli, 18,00; piña natural con crema catalana, 4,60. Menú, 10,00. Menú degustación, 28,00. **Vino de la casa:** Raïmat blanc fresc, Raïmat tinto roble y Raïmat rosat afruitat, 8,00.

ROQUETES

8.233 habitantes. A 90 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ AMARÉ

7/10

Avda. Ports de Caro, 2. (43520) Roquetes. Tel.: 977 50 03 80. Fax: 977 50 03 80. Horario: de 13,15 a 15,45 y de 20,30 a 22.30 horas. Cierra a la semana los martes tarde y miércoles (excepto festivos) y anualmente en agosto. 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Correo electrónico: amarerestaurant@telefonica.net.

Establecimiento con más de medio siglo de tradición familiar, reconocido en nuestras comarcas por la calidad con que elaboram y sirven sus platos, todo en el marco tradicional de la cultura gastronómica de nuestras tierras. Situado en el centro de Roquetes (junto a Tortosa), en la calle principal que atraviesa la población, este restaurante familiar fue inaugurat año 1940 y actualmente ya se encuentra la tercera generación. El joven Juan Amaré Ramón es el chef, hace una línea de cocina tradicional y de mercado, basada en la calidad del producto y con una cuidada elaboración, que recupera la gastronomía más ancestral de Roquetes, con platos de una cocina de identidad propia con los sabores de siempre. El comedor tiene una decoración funcional y una capacidad para hasta 60 comensales. En la bodega hay aproximadamente unas 65 variedades de vinos y cavas, preferentemente de las comarcas tarraconenses. Toda una referencia gastronómica en la zona, Amaré ha sido distinguido en nombresas ocasiones y ostenta como galardones el Diploma Turístico de Cataluña 1991, el Premio Empresa 60 Aniversario Roquetenc del año 2001, el Diploma categoría de Oro de la Federación Española de Hostelería 2003, la Medalla de Honor del Turismo de Cataluña 2007, y la Mención Especial Roquetenc del año 2008. **Especialidades y precios:** Bacalao con alioli, 13,00; dados de sepia con salsa de cebolla y salteado de setas, 13,50; magret de pato con puré de zanahoria y manzana con reducción de garnatxa, 16,50; crujientes de vainilla natural con salsa de chocolate negro, 7,50. Menú: 12,00. Menu degustación: 39,00. **Vino de la casa:** Denominación de Origen Terra Alta, 10,00.

SALOMÓ

445 habitantes. A 22 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ LA PREMSA

6,5/10

Paseo Joan Creus Canyelles, 3. (43885) Tel.: 977 62 90 64. Fax: 977 62 92 06. Horario de 08,00 a 17,00. No cierra ningún día. Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza. Admite perros. Correo electrónico: info@restaurantlaprensa.es.

Este restaurante que inició su singladura a finales de 2002, ocupa las instalaciones de una antigua prensa de aceite. El propietario Pere Ortiz en los fogones. El comedor es amplio y decorado con cuadros de la pintora Paquita Figuerola. Ofrece cocina de temporada bien elaborada, a partir de productos bien seleccionados, de línea actual y con una presentación cuidada. En temporada no falta la típica *calçotada*, que se inicia en la espléndida terraza, con vistas al campanario de la iglesia local. A destacar también los desayunos que ofrece, de "plato, tenedor y cuchillo". Bodega con 50 referencias. **Especialidades y precios:** Ensalada de tallarines de sepia y habitas con romesco, 7,50; bacalao a la llauna, 12,60; solomillo de buey con foie, 15,60; sopita de yogurt con pastel borracho y helado de maracuyá, 3,80. Menú, 8,70. Menú degustación, 26,00. **Vino de la casa:** Ippsis, de Bodegas Padró (DO Tarragona), 7,50.

HOTELES

■ MAS BORONAT

Carrer Flandes, s/n. 43885 Salomó. Tel. 977 629 100 y 977 629 068. No cierra. Visa. Correo electrónico: reservas@masboronat.es. Web: www.masboronat.es.

10 habitaciones y una suite con vistas a los prados y campos de olivos y viña, y 23 apartamentos en casas adosadas con cocina, terraza, baño y acceso a la piscina. Precio de la habitación doble: 70/75 euros/día. Situado a 2 km del casco urbano, el establecimiento se construyó en el 1991 y funcionó sólo para grupos privados y celebraciones hasta el 2007, cuando quedó abierto al público. La masía tiene su origen en el siglo XVII y no deja indiferente a ningún visitante por sus grandes dimensiones, y la tranquilidad y la paz que se respira. No menos destacables son las cavas de los sótanos, con un entramado casi laberíntico. Es obra de un multimillonario belga que se enamoró de la masía y la compró el año 1974 a un ruso emparentado con los zares. Inicialmente dedicó el establecimiento a la explotación agropecuaria autosuficiente (electricidad, agua, vino, alimentos, etc.). Más tarde se pasó al uso turístico, transformándose las cuadras de caballos en hotel, el establo de las vacas en restaurante y las otras instalaciones en sala de banquetes. Actualmente está regentado por la misma familia heredera de la finca, que la gestiona como negocio familiar. Nuevo bar en la piscina, excursiones a caballo. Su cocina es sencilla, tradicional catalana, y desta-

can las ensaladas, los arroces, las fideuàs, las chuletas y, desde noviembre a Semana Santa, las tradicionales calçotades. Lo dirige Jorge Herrero Voorbraeck.

SALOU

22.162 habitantes. A 10 km de Tarragona.

TURISMO: Oficina de turismo. Montblanc, 1. - Tel.: 977 37 16 41 - **PortAventura.** Tel.: 902 20 22 20

RESTAURANTES

■ LUMINE

7,75 /10

Avda. Plan de Maset s/n (acceso Beach Club & Golf Resort). 43840 Salou. Tel.: 902 40 11 33. Horario: de 13 a 15.30 y de 20 a 23 horas. Verano: de 20 a 23 todos los días. Cierre semanal: domingos noche y lunes todo el día. Anual: enero y febrero. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Tiene aire acondicionado, aparcamiento, terraza, un comedor privado para hasta 32 comensales. Correo electrónico: restaurante.lumine@lumine.com. Web: www.lumine.com.

Es un restaurante de alta cocina mediterránea de mercado y creativa, que se encuentra en el exclusivo Lumine Beach Club de Mediterráneo Beach & Golf Community y es el restaurante más exclusivo y sofisticado del Resort. Ofrece a sus clientes la posibilidad de disfrutar de los sabores, texturas y aromas de la exquisita cocina mediterránea, en un entorno inigualable a orillas del mar, con agradables vistas al Mediterráneo y rodeado de naturaleza. Un restaurante ideal para disfrutar de inolvidables veladas en pareja o celebrar una ocasión especial con la familia o empresa. Abrió sus puertas el verano del 2006. La situación y la decoración vanguardista y minimalista aportan al conjunto exclusividad y un ambiente muy mediterráneo. Todo el restaurante está pensado para que desde cualquier punto se pueda disfrutar de las magníficas vistas al mar, mientras se degustan las diferentes opciones gastronómicas del acreditado chef Edu Cuesta. También su oferta culinaria es mediterránea y muy amplia, donde prevalecen los productos frescos y de temporada, de máxima calidad, para adaptarse a ellos la carta varía cada 4 meses. La carta consta de una selección de entrantes, arroces y sopas típicamente mediterráneas, pescados y carnes. Para finalizar, una cuidada selección de postres. **Especialidades y precios:** Virutas de foie con mermelada de higos y sal de tinta, 17,60; almejas a la *nage* de verduras y cava, 12,95; raviolis rellenos de pato con foie, manzanas al vino, 14,80; albóndigas de rabo de toro con calamares plancha, 15,75; bacalao en 2 texturas sobre crema de erizos, 17,60; bogavante en caldereta a la brutésca, 19,45; turnedó de rape oriental con crema de calabaza y foie, 17,60; crema catalana Lumine, 6,00; torrija de choco-coco con helado cremoso de arroz con leche, 5,50. Menú ejecutivo entre semana, 32,40. Menú gastronómico alegre, 44,40. Menú degustación, 60,20. La bodega cuenta con más de 150 referencias de las DO más relevantes a nivel nacional, incluyendo una selección de vinos internacionales. Déjese aconsejar

por el director de sala, Jordi Dieguez, para disfrutar de la cocina mediterránea con toques de autor, dando importancia destacada a los productos de temporada. El comedor tiene una capacidad para hasta 150 comensales. Como complemento a la oferta gastronómica organiza jornadas especiales como: Luminanos, actividad dirigida a los más niños, verbenas gastronómicas de San Juan y San Pedro, jornadas gastronómicas temáticas y noches temáticas, catas de vinos, cenas maridaje la exclusiva *Blind Dinner*.

■ ALBATROS

7,5/10

Bruselas, 60. (43840) Tel.: 977 38 50 70. Fax: 977 38 50 70. Horario de 13,00 a 15,30 y de 20,30 a 23,00. Cierra domingo noche, lunes y del 1 al 20 de enero. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza. Admite perros en la terraza.

Más de treinta años siendo uno de los mejores restaurantes de la capital de la Costa Dorada. Ubicado a las afueras del casco urbano, junto a la cala de Llenquadets, goza de un ambiente agradable y tranquilo, con terraza cubierta para el buen tiempo y destaca por su oferta culinaria, tradicional innovadora y de cuidada presentación, que elabora el chef propietario, Fernando López. Su esposa, Ascensión Aparicio, dirige la sala. Amplia bodega con 130 referencias. **Especialidades y precios:** Delicadezas para picar, 11,90; lubina salvaje en papillote, 21,04; lechazo al estilo de Aranda, 24,00; mosaico de chocolate en tres texturas, 7,50. Menú degustación, 40,00. **Vino de la casa:** Rotativo, 11,95.

■ FLASH BAR RESTAURANT LOUNGE

7,5/10

Autovía Salou-Tarragona, 7-9. (43840) Tel.: 977 38 47 57. Fax: 977 38 11 51. Horario de 20,00 a 1,30. Cierre lunes y del 1 al 20 de enero. Master Card y Visa. Aire acondicionado, aparcamiento, terraza y 2 comedores privados (150 comensales). Correo electrónico: flashbar@flashbarsalou.com. Web: www.flashbarsalou.com.

Inaugurado el 22 de junio de 2007, Flash Bar Restaurant Lounge nace con la intención de ofrecer una propuesta de calidad para completar las instalaciones de la conocida discoteca de Salou, Flash Back, propiedad de Vicente Battini, ya que permite a los clientes disfrutar de la velada sin necesidad de desplazarse, en un entorno agradable y distendido. Y todo eso orientado tanto a clientes individuales como grupos o celebraciones de todo tipo. Ofrece una línea de cocina creativa que elabora el joven chef Adrià Mestres, formado en la Escuela de Hostelería i Turisme de Cambrils. El comedor, bajo la dirección de Joaquim Rodríguez, tiene una decoración actual, *lounge*, y con una capacidad para 90 personas. En la bodega hay unas 50 variedades. Tiene 2 variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Huevos fritos con patatas, foie y jamón ibérico, 9,60; meloso de ternera guisado con salsa de ceps y yuka, 16,70; entrecot black angus con patata al horno, 19,00; bizcocho de chocolate y nueces con helado de fresa, 4,20. Menú, 15,00 (mediodía). Menú degustación, 35,00. **Vino de la casa:** No tiene.

■ LA GOLETA

7,5/10

Playa Capellans. Gavina, s/n. (43840) Tel.: 977 38 35 66. Fax: 977 35 30 70. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,30. Cierra 24, 25 y 26 de diciembre y domingo noche de octubre a abril inclusive. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcacoches. Terraza. Comedor privado para hasta 70 comensales. Web: www.lagoletasalou.com.

Situado junto a la playa, con una vista preciosa de una de las calas más hermosas de Salou, fue inaugurado en 1986. La cocina, lógicamente es de tipo marinero, mediterránea y de mercado, sin excluir algunos platos de línea internacional. La elaboración corre a cargo del chef Antonio Martínez, elegido por esta guía como Chef del Año 2004. Dirige el establecimiento Emilio Vicente. La bodega tiene unas 150 referencias, al cuidado de Francisco Ruiz Hoyos. Respecto al año pasado ha cambiado la vajilla. **Especialidades y precios:** Cocochas de bacalao, 12,00; surtido de pescados de roca, 21,00; rape al Roquefort, 15,75; sopa de fresas, 5,25. Menú degustación: 42,00. **Vino de la casa:** Jané Ventura (Penedès), 9,50.

■ VIL-LA ALEXANDER

7,5/10

Paseo Jaume I, 3. (43005) Tel.: 977 35 36 83. Horario: de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 00,00 h. No cierra nunca. 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Tiene aire acondicionado, terraza y 7 comedores privados para hasta 110 comensales. Capacidad total para 400 comensales. Correo electrónico: info@villaalexander.es. Web: www.villaalexander.es.

Situado enfrente del mar, en el corazón de Salou, se inauguró el verano del año 2008, como un espacio único donde se combinan a la perfección el modernismo catalán de principios del siglo XX con el diseño más vanguardista y moderno. La oferta gastronómica se basa en una cocina mediterránea y lógica, con toques de autor, donde la técnica y la calidad del producto son la mejor fusión. Al frente de la cocina se encuentra el chef Dobri Lozanov. Propiedad d'Hilario Benítez, el restaurante ocupa una de las villas (Enriqueta) más conocidas y bonitas del paseo Jaume I, y dispone, además de una magnífica terraza, de diferentes comedores a diferentes niveles y salas para banquetes. A destacar la mesa para cuatro comensales en la torre más alta. Dirige los comedores Eduardo del Valle. Stefan Yotof hace las funciones de sumiller. Tiene una bodega importante con unas 300 referencias de vinos y cavas. Tiene 4 variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Ensalada de bogavante canadiense *ealsa lemon glass*, 40,70; solomillo al tartufo nero, 32,00; filete de lenguado sobre cremoso de puerro, 31,30; fresas a la pimienta negra y helado de vainilla, 14,50. Menú del día, 21,90. Menú degustación, 58,00. **Vino de la casa:** Raimat tino roble, 11,00.

■ ARENA RESTAURANT

7,25/10

Passeig Jaume I, s/n. (43840) Tel.: 977 38 40 00. Fax: 977 38 15 79. Horario de 13,30 a 16,00 y de 21,00 a 23,30. Cierra domingo noche y lunes, en invierno y la noche del 24 de diciembre y el 25 de diciembre todo el día. Master Card y Visa. Capacidad del come-

dor para 90 comensales. Capacidad de la terraza para 72 comensales. Aire acondicionado. Terraza. Correo electrónico: info@arenarestaurant.com. Web: www.arenarestaurant.com.

Abierto desde el 2001 y situado frente a la playa, en el conocidísimo Passeig de Jaume I, este restaurante abrió hace cinco años, con una decoración moderna y un tipo de cocina moderna, de vanguardia, internacional, que elabora con acierto el chef Maribel Guardiola. Dirige la sala Albert Baldrich que también ejerce de sumiller de la bodega con unas 45 referencias de vinos. Organiza días sorpresa, con un calendario de eventos propuestos por el restaurante que ofrece catas de vinos, aceites, quesos, etc., maridajes, cursos de cocina... (consultar su página web). **Especialidades y precios:** Ensalada fresca de langostinos y salmón con vinagreta de manzana y caviar, 13,50; magret de pato con fresas y brie gratinado, 16,75; jugo de rodaballo con moluscos, 19,50; tiramisú crujiente con helado de café y mascarpone, 5,75. Menú, 17,50. Menú degustación, 39,00. **Vino de la casa:** Mas la Boella, 10,00.

■ PORTOFINO

6,75/10

Passeig Jaime I, 14. (43840) Tels.: 977 38 07 10. Fax: 977 38 29 97. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,30. Cierra domingo noche y miércoles mediodía; y de octubre a marzo. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza. 2 comedores privados para hasta 60 comensales.

Situado en primera línea de mar, a dos pasos del monumento a Jaume I, sus vistas con espléndidas desde la terraza y el mismo comedor que tiene grandes ventanales. La decoración es moderna e informal y ofrece una cocina sencilla con productos muy naturales, que elabora al frente de los fogones, Teresa García. Pastas italianas y cocina mediterránea, así como sus once variedades de pizzas son sus platos más conocidos. Dirige el restaurante, Joaquim Rodríguez, "Ximo" y el comedor está bajo la batuta de Pedro Martínez. Bodega con unas cuarenta variedades. **Especialidades y precios:** Chipirones con cebolla, 11,00; mejillones a la plancha, 9,00; solomillo de ternera glaseado al Cabrales, 18,50; sorbete de Portofino, 4,90. Menú, 12,00. **Vino de la casa:** Marqués de Arienzo/Marqués de Cáceres, 10,00/16,10.

HOTELES

■ CARIBE

Avenida Rambla del Parque, s/n. (43840) Tel.: 902 20 22 20. American Express, 4B, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: portaventura@portaventura.com. Web: www.portaventura.com.

497 habitaciones (dobles, triples y cuádruples) con aire acondicionado, minibar (a petición), caja fuerte, teléfono directo, televisión vía satélite, secador de pelo. Inaugurado en el año 2003, es un paraíso tropical único y diferente situado en la Costa Dorada, ideal para disfrutar en familia de unas instalaciones extraordina-

rias. Sus habitaciones están distribuidas en 14 edificios de baja altura recreando el encanto y ambiente del Caribe. Para clientes más exigentes, el Club San Juan tiene 26 habitaciones premium, recepción y bar propios, piscina, jacuzzi y atención personalizada. Precio variable según temporada incluye entradas a PortAventura Park. Lo dirige Rosalía López. Garaje. Aparcamiento. Jardín. Piscina exterior y piscina cubierta. Gimnasio. Sauna. Jacuzzi. Salas de convenciones. Restaurantes.

■ GOLD RIVER

Avda. Alcalde Pere Molas, s/n. (43840). Tels. 902 20 22 20. American Express, Master Card, Diners, 6000 y Visa. Correo electrónico: portaventura@portaventura.es. Web: www.portaventura.com.

502 habitaciones dobles, triples y cuádruples, todas ellas con aire acondicionado, minibar (a petición), teléfono directo, televisión vía satélite, caja fuerte, secador de pelo. Muy adecuado para unas vacaciones en familia, este hotel que en total comprende 8 edificios destinados a habitaciones estándar, un edificio con habitaciones Premium a la Mansión de Lucy y más 24 cabañas. El tipo de litiés King Size (2x2 m.), cama nido/cama Queen Size (1,50 m)/sofá cama doble/camas individuales (1x2 m). Es el hotel más nuevo de PortAventura construido en el año 2009. Tiene acceso directo al área del Far West de PortAventura Park. Recrea, con gran precisión de detalles un pueblo del lejano oeste americano, nacido después de la fiebre del oro y en el que el agua es la protagonista, ya que cuenta con tres piscinas unidas por varios ríos y lagos. Precio variable según temporada incluye entradas a PortAventura Park. Lo dirige Jordi Clavero. Tiene parking al aire libre y 2 restaurantes a la carta (New Texas y Opera House), 1 buffet, snack bar y 2 bares.

■ HOTEL PORTAVENTURA

Avenida Alcalde Pere Molas, s/n. (43840) Tel.: 902 20 22 20. American Express, 4B, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: portaventura@portaventura.es. Web: www.portaventura.com.

500 habitaciones (dobles, triples y cuádruples) con aire acondicionado, minibar (a petición), caja fuerte, teléfono directo, televisión vía satélite, secador de pelo. Dispone de 16 habitaciones Woody especialmente tematizadas. Inaugurado en el año 2002, está situado junto a PortAventura Park teniendo acceso directo al parque. El hotel recrea un pequeño pueblo de pescadores con unos magníficos jardines de curvas irregulares y un espléndido lago. La recepción se encuentra en el centro del edificio donde está la Plaza Mayor, con su fuente, la tienda de souvenirs y una gran variedad de restaurantes de exquisitas recetas de cocina mediterránea. Precio variable según temporada incluye entradas a PortAventura Park. Lo dirige Rosalía López. Aparcamiento. Jardín. Piscina exterior. Gimnasio. Sauna. Jacuzzi. Pista de tenis. Restaurantes.

■ HOTEL EL PASO

Rambla del Parc, s/n. (43840). Tels. 902 20 22 20. American Express, Master Card, Diners, 6000 y Visa. Correo electrónico: portaventura@portaventura.es Web: www.portaventura.com.

Dispone en total de 501 habitaciones dobles, triples y cuádruples, todas ellas con aire acondicionado, teléfono directo, televisión vía satélite, caja fuerte, secador de pelo. Este hotel recrea una tradicional hacienda mexicana y está especialmente diseñado para las familias ya que incluye un servicio de "todo incluido" (consultar condiciones). Sus amplios jardines y terrazas reproducen fielmente el México colonial. El hotel cuenta con una gran piscina con un galeón hundido. Precio variable según temporada incluye entradas a PortAventura Park. Construido en el año 2002, lo dirige la Rosalía López. Parking exterior.

■ MAGNOLIA

Madrid, 8. (43840) Tels.: 977 35 17 17 y 977 35 04 44. Fax: 977 38 15 79. No cierra. Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: reservas@magnoliahotelsalou.com. Web: www.magnoliahotelsalou.com.

72 habitaciones con aire acondicionado, minibar, caja fuerte, teléfono directo, televisión vía satélite, secador de pelo y cerradura electrónica. Precio habitación doble: 68/200 euros/día. Situado en un edificio de diseño, calidad y confort, céntrico a 50 metros del Paseo Marítimo y de la playa, a 10 minutos del aeropuerto de Reus. Inaugurado el año 2005, sus habitaciones creadas para el descanso y la tranquilidad, disponen de amplio salón con cama de matrimonio, carta de almohadas, escritorio con conexión a internet y una gran terraza. Dispone de habitaciones para minusválidos. Lo dirige Josep Bonet. Garaje. Piscina exterior climatizada. Gimnasio y zona spa con sauna y jacuzzi. Solarium. Sala de convenciones. Restaurante. Ofrece un restaurante en la terraza de la piscina.

■ REGENTE ARAGÓN

Llevant, 5. (43840) Tel.: 977 35 20 02. Fax: 977 35 20 03. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: direccion@hotelregentearagon.com. Web: www.hotelregentearagon.com.

52 habitaciones, 3 suites y 25 junior suites con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, escritorio, secador de pelo, espejo antivaho, ducha hidromasaje y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 58/142 euros/día. Inaugurado a comienzos de la pasada década, se encuentra situado en el centro de Salou, a 100 m de las playas principales y ha sido reformado en el año 2005, disponiendo de habitaciones superiores, dotadas de un equipamiento muy cómodo: camas de 2 x 2, líneas ADSL y bañera hidromasaje. Dirigido por Estrella Sánchez, ofrece un trato personalizado. Obtuvo el sello de la Calidad Turística en 1999. Garaje. Zona spa privada: Piscina climatizada y cubierta. Nuevo Gimnasio.

Sauna. Jacuzzi. Salones de convenciones. Restaurantes: Regente Aragón y José Luis (gastronómico).

■ SOL COSTA DAURADA

Avda. Països Catalans, s/n. (43840) Tel.: 977 01 14 00. Fax: 977 01 14 01. No cierra. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: reservas@solcostadaurada.com. Web: www.solcostadaurada.com.

300 habitaciones con aire acondicionado, minibar, caja fuerte, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, secador de pelo y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 45/115 euros/día. Situado en una zona tranquila de Salou, próxima a Universal Studios Port Aventura, fue inaugurado el año 2003 y lo dirige María José Santaella Garaje. Este año se ha inaugurado un pub irlandés. Piscina exterior y piscina climatizada cubierta. Gimnasio. Sauna. Tiendas. Sala de convenciones. Jardín. Restaurante: Sol Costa Dorada y Ama Lur (gastronómico).

■ CASABLANCA PLAYA HOTEL & SUITES

Paseo Miramar, 12. (43840) Tel.: 977 38 01 07. Fax: 977 35 01 17. No cierra. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: casablanca Playa@ctv.es. Web: www.hotelcasablanca Playa-rotonda.com.

74 habitaciones y 9 suites con aire acondicionado, minibar, caja fuerte, teléfono directo, televisión vía satélite y Wi-Fi en todo el hotel. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 59,50/108,50 euros/día (con desayuno). Goza de una situación inmejorable en el centro de Salou y en primera línea de mar. Buenas vistas de la playa desde las habitaciones. Acogedor y con buenos servicios. Lo dirige Ángel Vicente Navarro. Garaje. Piscina. Jardín. Restaurante.

SANT CARLES DE LA RÀPITA

13.488 habitantes. A 92 km de Tarragona.

TURISMO: Delta del Ebro y península de los Alfaques.

RESTAURANTES

■ MIAMI "CAN PONS"

7,5/10

Paseo Marítimo, 18-20. (43540) Tel.: 977 74 05 51. Fax: 977 74 06 74. Horario de 13,30 a 16,00 y de 21,00 a 23,30. Cierra 15 días en enero. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. 3 comedores privados para hasta 180 comensales. Correo electrónico: mar@miamicanpons.com. Web: www.miamicanpons.com

La tercera generación de los Pons, encabezada por Joan, su esposa e hijos, después de 45 años en el centro de la población, desde enero de 2005 trasladaron

a los bajos del nuevo hotel Miami Mar para mejorar y seguir ofreciendo como siempre la cocina marinera autóctona con especialidades de temporada. Las elaboraciones del Delta del Ebro y la mariscada son platos estrella de esta cocina que realiza Rafel Serres. Dirige la sala José Balada. Bodega con 165 referencias, al cuidado de Joan Pons. 4 variedades de pan de elaboración propia. Imprescindible reservar mesa los fines de semana. Carta especial para niños. Nueva decoración del comedor, muebles, iluminación y mejora de la acústica del mismo. Terraza jardín con vistas al mar mejorado. Nuevos aparcamientos para clientes. **Especialidades y precios:** Picaditas de la casa frías y calientes, según mercado, 15,00/20,00; raviolis de langostinos rellenos de verduritas, 13,00; arroz "tot pelat" del caldo de pescado y mariscos, 17,50; sopa de café con helado de pasas, 5,00. Menú, 21,00. Menú gastronómico, 32,00 (días laborales). Menú degustación, 42,50. **Vino de la casa:** Raïmat Chardonnay, 8,70.

■ VARADERO

7,25/10

Avda. Constitución, 1. (43540) Tels.: 74 10 01 y 74 15 45. Horario de 13,00 a 16,30 y de 20,30 a 23,00. Cierra de 22 de diciembre al 3 de febrero. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. Correo electrónico: rvaradero@gmail.com.

Desde el año 1999 en el que, Ramón Reverter y su esposa Àngels Canalda, compraron este acreditado restaurante que desde el 1986 venía ofreciendo cocina marinera típica de esta población, el establecimiento sigue realizando una positiva labor, con platos bien elaborados de marisco y pescados, que realiza el patrón. Cocina tradicional con productos de calidad, procedentes de la lonja, que está a menos de cien metros. El restaurante se encuentra situado frente al puerto y tiene un amplio y luminoso comedor, dirigido por Àngels, de moderna y elegante decoración de línea clásica. La bodega con unas 70 referencias. **Especialidades y precios:** Langostinos de Sant Carles de la Ràpita, 22,00; arroz "tot pelat", 13,50; suquet de pescado con patatas, 20,00; crep a la catalana flambeada, 6,00. Menú, 16,00. Menú degustación, 49,50. **Vino de la casa:** Vall de vinyes (Terra Alta), 8,00.

■ CASA RAMON MARINES

7/10

Arsenal, 16. (43540) Tels.: 74 23 58 y 74 03 61. Horario de 13,00 a 01,00. No cierra. American Express, Master Card, Diners, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Capacidad para 400 comensales. Correo electrónico: casaramon@casaramon-marines.com. Web: www.casaramon-marines.com.

En 1948, Ramón Pons y María Cinta Carbó, padres de los actuales propietarios, María Inés Pons y su esposo Joaquín Ojando, fundaron este restaurante que sigue ofreciendo la típica cocina marinera autóctona. Los mariscos son los protagonistas de este establecimiento familiar. Cuenta también con el hotel Plaça Vella, de tres estrellas y 21 habitaciones. La tercera generación ya los apoya,

con Joaquín Ramon como director de sala y con su esposa, Carme Gisbert, como sommelier. La bodega cuenta con unas 80 referencias. **Especialidades y precios:** Ramón con marisco y langostinos, 25,00; barco *grillé* variación de mariscos y crustáceos a la plancha, 120,00; arroz de marinero "tot pelat", 13,00; degustaciones de la casa, 7,00. Menú, 20,00. Menú degustación, 55,00. **Vino de la casa:** Vall de Vinyes, D.O. Terra Alta, 6,00.

HOTELES

■ MIAMI MAR

Paseo Marítimo, 18-20. (43540) Tel.: 977 74 58 59. Fax: 977 74 06 74. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: mar@miamicanpons.com. Web: miamicanpons.com.

24 habitaciones y 6 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, televisión multi-cadena, minibar, internet, Wi-Fi y teléfono directo. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 97,52/162,84 euros/día (desayuno incluido). Inaugurado en el 2003, con cuidada decoración moderna en primera línea de playa, sus habitaciones tienen vistas al mar y a la playa, son muy tranquilas y en ellas se escucha el ruido del mar y los pájaros que siguen el curso de las barcas de pesca. Gestionado por los propietarios, dispone de la Q de Qualitat. Es un hotel encantador. Dispone de Wi-Fi en zonas nobles y acceso para discapacitados en todas las plantas. Lo dirige Joan Pons Prats. Garaje. Piscina. Jardín. Terraza. Solarium.

■ LA RÀPITA

Plaza Lluís Companys, s/n. (43540) Tel.: 977 74 15 07. Fax: 977 74 19 54. No cierra. 4B, Master Card, 6000 y Visa. Cadena Mediterraneo Sur Hoteles. Correo electrónico: rapita@medsur-hoteles.com. Web: www.medsur-hoteles.com.

232 habitaciones, con caja fuerte, Wi-Fi y teléfono directo. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 75/135 euros/día. Situado en el casco urbano, a 200 metros de la playa y con vistas la mar y al parque natural del Delta del Ebro, el hotel ha cambiado hace tres años de propiedad, siendo ahora del grupo Mediterráneo Sur Hoteles, que lo ha reformado. Lo dirige Guillermo Acero. Aparcamiento. Piscina. Salones de convenciones.

SANTA COLOMA DE QUERALT

3.035 habitantes. A 60 km de Tarragona.

HOTELES

■ COMTES DE QUERALT

Pg. de la Muralla, 1. (43420) Tel.: 977 88 10 40. No cierra. 4B, Master Card, 6000 y Visa. Cadana City Hoteles. Correo electrónico: info@comtesqueralt.com. Web: www.comtesqueralt.com.

25 habitaciones con minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y secador de pelo. Precio habitación doble: 64 euros/día. Anexo a la piscina municipal y de las Fonts, está cerca del centro histórico de la población y del castillo medieval. Inaugurado el año 2003, en el 2007 se integró a la cadena City Hoteles. Lo dirige Rubén Estapé. Aparcamiento. Salones de convenciones (en el castillo medieval). Punto de información turística. Restaurante.

LA SELVA DEL CAMP

5.097 habitantes. A 16 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ LA GIGANTEA (MAS PASSAMANER) 7,5/10

Camí de la Serra, 52 (43470) Tel.: 977 76 63 33. Fax: 977 76 63 36. Horario de 13,00 a 15,30 y de 20,30 a 23,00. No Cierra. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Comedor privado. Correo electrónico: restaurante@maspassamaner.com. Web: www.maspasamaner.com.

Es el restaurante gastronómico del hotel Mas Passamaner, abierto desde el año 2003, y que desde un primer momento contó con el asesoramiento en la cocina del acreditado chef Joachim Koerper, del restaurante Girasol (2 estrellas Michelin), de Moraíra, quien en el 2005 lo cerró y se trasladó a La Gigantea, donde viene ofreciendo desde entonces su excelente línea de cocina creativa mediterránea de autor, juntamente con Víctor Fontelles. El comedor que es muy agradable, luminoso y con una decoración moderna y actual, lo dirige Salvador Gras. La bodega, bajo la supervisión del sumiller Gedion Derebe, guarda más de 700 referencias de vinos, cavas y champagnes. Una importante referencia gastronómica en las comarcas tarraconenses. 4 variedades de pan de elaboración propia. Han incorporado una sala *chill out* para el verano. Han abierto el 2ª restaurante La Gigantea: 8 únicas plazas para 8 únicos platos en una única mesa. **Especialidades y precios:** Tártaro de salmón marinado al eneldo con blinis y crema ácida, 14,00; suprema de merluza con mayonesa de rúcula y espinacas salteadas a la catalana, 16,00; solomillo de buey al foie con parmentier de remolacha y trufa de verano, 25,00; sopa fría de chocolate blanco, helado de mango y granizado de vino tinto, 9,00. Menú, 22,00 (mediodía de lunes a viernes). Menú degustación, 60,00. **Vino de la casa:** No tiene.

HOTELES

■ MAS PASSAMANER *****

Camí de la Serra, 52 (43470) Tel.: 977 76 63 33. Fax: 977 76 63 36. No Cierra. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: hotel@maspassamaner.com. Web: www.maspasamaner.com.

19 habitaciones, 5 suites y 2 suites reales (con piscina privada), con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, internet,

Wi-Fi y línea ADSL alta velocidad, albornoz y secador de pelo. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 222/247 euros/día. Inaugurado, el año 2003, ha recuperado un precioso edificio modernista, construido en 1922 y rehabilitado por el arquitecto Ángel García, que lo ha convertido en un magnífico hotel de cinco estrellas dedicado al modernismo, considerado Hotel Monumento. Cada habitación esta dedicada a un arquitecto de éste estilo arquitectónico. Muy tranquilo y relajante, ideal para descansar dentro de un marco con calidad, confort, cocina y personalidad. Lo dirige Gerard Veciana. Nuevas terrazas y nuevo restaurante Pool al aire libre (abierto en verano para los huéspedes). Aparcamiento. Jardín. Tenis. Piscina exterior y piscina climatizada cubierta. Gimnasio. Nueva pista de paddle, fundacion de club de paddle. Sauna. Jacuzzi. Spa. 3 Salones de convenciones. Restaurante: La Gigantea.

TORREDEMBARRA

14.524 habitantes. A 13 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ RESTAURANT JAUME DUDRIS

7,5/10

Avda. Montserrat, 7. (43830) Tel.: 977 64 05 58. Fax: 977 64 56 92. Horario de 13,00 a 17,00 y de 20,30 a 23,00. Cierra lunes y domingo noche y del 15 de enero al 15 de febrero. Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza (según reserva). Capacidad para 40 comensales. Correo electrónico: restaurant@jaumedrudis.com. Web: www.jaumedrudis.com.

En 1997 Jaime Drudis Padre animado por un colectivo de amigos y familiares conoedores de su buen hacer culinario decidió conjuntamente con su mujer Carmen abrir un Restaurante en la zona del litoral más querida por ellos, Altafulla - Torredembarra. En los fogones encontramos a Jaume Dudris con su cocina mediterránea. La sala, con una decoración clásica, la dirige Raquel Rio. La bodega, al cuidado del sumiller José Borrás, dispone de más de 100 referencias. Dispone de 2 variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Foie y bouquet de ensalada, parma, vinagreta de avellanas, 19,00; arroz de bogavante del país con almejas y gambas (caldoso o seco), 35,00; lubina salvaje con fritura de pimiento chorricero, 40,00; bombón fondant antillesa, 6,50. Menú, a partir de 25,00. Menú degustación, a partir de 50,00. **Vino de la casa:** Ipsis D.O., 14,00.

■ CAL QUIM

7/10

Paseo Colón, 7. Torredembarra. Tel.: 977 64 56 17. Horario de 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,00 (viernes y sábado). Cierra miércoles. Diners, Master Card, 6000 y Visa.

Quim Orts ha sido pescador desde los 14 años; marinero de toda la vida, mecánico naval, patrón de altura, armador y gran amante de la cocina, siempre que ha podido en las embarcaciones ha estado al frente de los fogones. La Joaqu-

na Fortuny tiene como sede el Serrallo de Tarragona. Y en el año 2000, con el apoyo de su esposa, Flora Navas, decidió aprovechar los bajos de su casa de Torredembarra, ubicada privilegiadamente frente a la playa, para hacer un restaurante. Así nació Cal Quim, toda una referencia de la buena cocina marinera en la villa. Como siempre él está en la cocina haciendo ranxets, arroces y suquets marineros que caracterizan las especialidades culinarias del establecimiento, que cuenta con un pequeño comedor, delante de la barra de bar y también una pequeña terraza cubierta para todo el año. Fuera del restaurante, en el paseo Colón, unas tablas permiten, si hay buen tiempo, disfrutar de la terraza al aire libre. Flora dirige el servicio que es cordial y amable. La carta de vinos presenta unas 40 referencias. En definitiva, un pequeño restaurante (capacidad 30 comensales), con vistas a la playa de Torredembarra para disfrutar de la buena cocina marinera como la hacíamos desde siempre los pescadores de la villa, ranxets, calderetas, suquets, arroces... elaborada cuidadosamente por un cocinero pescador o tal vez un pescador cocinero, de toda la vida. **Especialidades y precios:** Carpaccio de bacalao, 15,00; anchoas de Cal Quim, 12,00; habas salteadas con setas y jamón ibérico, 12,00, almejas, 32,00; gambas y langostinos, pulpitos, percebes, s/m; remolcar a la plancha, 18,00; suquet de pescado, 22,00; arroz negro, 18,00; caldereta de bogavante, 36,00; manjar blanco, 6,00; crema catalana, 6,00. **Vino de la casa:** Sumarroca, 12,00.

■ CAL COCO

6,5/10

C. Isaac Peral, 25. (43830) Tel.: 977 64 04 12. Horario de 13,30 a 16,00 y de 21,00 a 23,00. Cierra de lunes a jueves y la noche de domingo, salvo festivos. Master Card, 6000 y Visa. Capacidad para 48 comensales. Aire acondicionado. Correo electrónico: restaurantcalcoco@gmail.com.

Situado en el barrio de pescadores, cerca de la playa, este restaurante nació en 1998 como una iniciativa de la gente local y escogió el nombre de un personaje popular. Con el tiempo cambió de propietario y desde mayo de 2002 lo regenta el matrimonio argentino Daniel Zancada y Marta del Carmen Duran. Ofrece cocina tradicional catalana y platos de carne típicamente argentina, que elaboran Marta Siurana y el propio patrón; la brasa queda a la vista del comensal. El local tiene una decoración rústica con piedra a la vista, arcadas y cuadros. La sala la dirigen Marta Duran, Olga Garrido, Divina Siurana y Cristina Vidu. Cada semana recomienda un vino distinto. La carta de vinos tiene unas 20 referencias. Participa en las Jornadas Gastronómicas locales. **Especialidades y precios:** Ensaladas especiales de la casa, 9,00; arroz bogavante, 17,90; chuletón argentino a las brasas, 15,90; super tiramisú, 5,50. Menú, 15,00. Menú degustación, 25,50 **Vino de la casa:** Conde de Caralt, 7,90.

TORTOSA

34.832 habitantes. 12 m de altitud. A 86 km de Tarragona.

TURISMO: Oficina de turismo. Ayuntamiento, Plaza Espanya. Tel.: 977 44 00 00 - **Castillo de la Zuda.** Periferia villa. - **Catedral.** Casco antiguo.

RESTAURANTES

■ PARADOR DE TORTOSA

6/10

Castillo de la Suda, s/n. (43500) Tel.: 977 44 44 50. Fax: 977 44 44 58. Horario de 13,30 a 15,30 y de 20,00 a 22,30. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. Capacidad para 125 comensales, según montaje hasta 275. Correo electrónico: comedor.tortosa@parador.es. Web: www.parador.es.

En un marco de arquitectura medieval muy logrado, en el gran salón del histórico castillo de la Suda, del siglo X, se ofrece la cocina mediterránea y regional, con acertadas elaboraciones típicas de la zona, realizada por el chef Francisco González. Dirige el comedor Antonio Reguart, que se encarga también de los vinos. La bodega tiene unas 40 referencias de vinos y cavas de varias denominaciones de origen. **Especialidades y precios:** Pastel de verduras sobre lecho de salsa de puerros, 13,43; pato asado en salsa de naranjas del Delta, 18,70; guiso de anguila del Delta del Ebro con almejas finas, 23,06; pastelitos de Tortosa y garrofetas del Papa con copa de mistela, 7,96. Menú, 29,63. **Vino de la casa:** vinos del apartado de armonía y equilibrio, 12,96.

■ CORONA TORTOSA

5/10

Plaza Corona d'Aragó, 5-7. (43500) Tel.: 977 58 04 33. Fax: 977 58 04 28. Horario de 13,30 a 15,30 y de 20,30 a 22,30. Cierra domingo y festivos noche (temporada baja). American Express, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Comedores privados. Capacidad para 150 comensales. Correo electrónico: restaurantcorona@sbgrup.com. Web: www.hotelcorona.com/es/restauracion.php.

Es el restaurante del hotel Corona, que se encuentra situado junto al bar y el hall, en la planta baja. Ofrece cocina de mercado, mediterránea, que elaboran los chefs Marc Veyga y Valentí Valdeperes. A destacar el "picamenú" que consiste en un pica-pica delante para seguir con uno de varios platos, que tienen como protagonista el arroz, que se ofrecen, igual que los postres, con vino de la casa. Dirige el comedor Diego Berruezo. La carta de vinos tiene unas 28 referencias de cavas y vinos de diferentes denominaciones de origen. El octubre del 2008 se reformó totalmente el comedor. **Especialidades y precios:** Vieiras a los ajos tiernos con puré de tubérculo y aceite de trufa, 15,00; lomo de rape sobre lecho de *tagliatelles* a la tinta de calamar, 18,00; carrilleras de cerdo ibérico deshuesadas y glaseadas con salsa de frutos secos, 14,00; coulant relleno de chocolate tibio, 5,50. Menú, 13,00. Menú degustación, 30,00. **Vino de la casa:** Martí Carbó (DO Terra Alta), 5,50.

HOTELES

■ PARADOR DE TORTOSA "CASTILLO DE LA ZUDA"

Castillo de la Suda, s/n. (43500) Tel.: 977 44 44 50. Fax: 977 44 44 58. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Cadena Paradores. Correo electrónico: tortosa@parador.es. Web: www.parador.es.

72 habitaciones, con aire acondicionado, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Canal +, Wi-Fi en la cafetería y secador de pelo. Precio habitación doble: 118,52/127,78 euros/día. Situado sobre la ciudad de Tortosa, en un promontorio que fue testigo de asentamientos ibéricos y romanos, y en el que Abderramán III erigió una fortificación, el Parador ofrece unas vistas panorámicas del río Ebro, las montañas de Beceite y la ciudad. Cuenta con hermosos jardines en el recinto amurallado del viejo castillo árabe, del siglo X. Constituye todo un referente en la hostelería de la comarca y solo para admirar el viejo castillo merece la visita. Lo dirige Arturo Gutiérrez. Aparcamiento. Jardín. Piscina. Salones de convenciones. Restaurante.

■ CORONA TORTOSA

Plaza Corona d'Aragó. (43500) Tel.: 977 58 04 33. Fax: 977 58 04 28. No cierra. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Cadena SB Hotels. Correo electrónico: hcorona@sgrup.com. Web: www.hotelcoronatortosa.com.

102 habitaciones y 30 apartamentos, con aire acondicionado, teléfono directo y conexión de módem, televisión panorámica LCD, Wi-Fi en todo el hotel y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 49,07/115,74 euros/día. Inaugurado el año 1994, está situado a 500 metros del centro de la ciudad, a veinte minutos de Montecaro y de las playas del Delta de l'Ebre. Tiene la certificación de calidad ISO 9002. Lo dirige Jordi Fernández. Garaje. Jardín. Piscina. Juegos infantiles. Salones de convenciones. Restaurante: Corona. Recepción, cafetería y restaurante totalmente reformados en el año 2008.

ULLDECONA

7.240 habitantes. A 103 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ LES MOLES

8,25/10

Ctra. de la Sènia, km 2. (43550) Tel.: 977 57 32 24. Fax: 977 72 06 77 Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,00. Cierra domingo noche, lunes todo el día, martes noche y la segunda quincena de julio. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Comedor para hasta 49 comensales. Correo electrónico: lesmoles@lesmoles.com. Web: www.lesmoles.com.

Situado a las afueras de la población, ocupa un antiguo almacén de lo que fue una pedrera en la que se hacían ruedas de molino. Desde 1992, Jeroni Castell es el chef propietario, junto con Carme Sauch, de este restaurante, que ofrece platos diferentes de los tradicionales de esta comarca, cocina, en definitiva, moderna y de autor, en la que predomina la calidad sobre la cantidad, muy bien elaborada. El pan se prepara en el propio restaurante diariamente y se ofrece de 25 clases. La carta cambia por temporadas y organiza anualmente unas interesantes jornadas gastronómicas. El comedor es elegante y tiene una decoración rústica. Lo dirige Carme Sauch, que cuida también de la bodega que tiene unas 250 referencias. En definitiva, uno de los mejores restaurantes de las comarcas del Sur de Tarragona. **Especialidades y precios:** Ensalada de verduras, anguila ahumada del Delta y aceite ecológico de Uldecona, 13,50; cigala de la Ràpita con romesco, 24,30; albóndigas de atún de L'Ametlla de Mar, 18,50; quesos del Escresola y Catí con frutas, 6,80. Menú, 14,80. Menú degustación, 55,00. **Vino de la casa:** Mas d'En Pol Barrica, 11,90.

■ ANTIC MOLÍ

7,5/10

Ctra. de Uldecona a la Sènia, km 10. Barri Castell. (43550) Tel.: 977 57 08 93 y 661 535 187. Abre de martes a domingo de las 12,00 a las 16,30. De jueves a sábado, de 20,30 a 23,00. Visa. Aire acondicionado. Capacidad: 45 PAX en el Rústico, 25 en la Sala Mediterranea, 80 en el altillo, 500 en el salón nupcial y 180 en la Sala de Fusta. Correo electrónico: restaurantanticmoli@hotmail.com/anticmoli@gmail.com. Web: www.anticmoli.com.

El joven Vicent Guimerà, ganador del Langostino de Oro de Vinaròs del 2003, inicia una nueva etapa con este prometedor restaurante que abrió sus puertas en agosto del 2004. Aquí acabará de concretar un estilo de cocina de autor, con personalidad y con un regusto tradicional. A destacar la sabia experiencia de este chef que ha pasado por la escuela de Cocina de Cambrils y proviene de una familia restauradora de dos generaciones. Autor del libro *El rebost del meu poble*, libro con más de 100 recetas tradicionales, ahora ofrece su interesante cocina creativa y de mercado en un acogedor marco rodeado de un jardín, en un entorno paisajístico natural al lado del río Sènia, ocupando un antiguo molino harinero centenario, debidamente restaurado. Las directoras de sala son M^a José Rasquera y Anna Sales. Buena bodega, con unas 125 referencias, a cargo de la sumiller M. José Rasquera. Han ajardinado del exterior del restuarant dando más tranquilidad en la zona, con un pequeño lago de agua. La bodega climatizada con vistas del menjador. Tienen 6 variedades de pan de elaboración propia. Terraza con vistas al río. **Especialidades y precios:** Los olivos milenarios, 13,00; rollito de rabo de buey con higos, hígado de pato y canuto de chocolate, 16,00; lubina salvaje con chopsuey de verduras y frutas, 19,00; *Ocumare*, vainilla, café y turrón, 6,50. Menú, 11,50. Menú degustación, 58,00. **Vino de la casa:** Perfum de Raventòs y Blanc, 11,00.

HOTELES

■ CAL NAUDÍ

Afores, s/n. (43550) Tels.: 669 30 33 63 y 639 12 98 86. Fax: 669 24 74 64. No cierra. Master Card y Visa. Correo electrónico: calnaudi@calnaudi.com. Web: www.calnaudi.com.

9 habitaciones, 2 suites y 4 *junior suites*, con aire acondicionado, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, albornoz y secador de pelo. Precio habitación doble: 105/125 euros/día. Situado en un paraje singular rodeado de montañas, abriendo una ventana al mar, este pequeño hotel encantador es ideal para pasar un fin de semana o unos días de vacaciones, en plena naturaleza, total tranquilidad y silencio, buen confort y máximo relax. Inaugurado el año 2003 por iniciativa de una familia restauradora barcelonesa, ocupa una antigua masía pairal restaurada en la finca Revertera. Se llega a través de un camino asfaltado de 3 km que nace en la N-340, a unos 50 m después del cruce de Cases d'Alcanar. Lo dirige la propiedad, Antonio Carulla. Aparcamiento. Jardín. Piscina. Salones de convenciones. Restaurante (sólo para clientes alojados).

VALLFOGONA DE RIUCORB

158 habitantes. A 60 km de Tarragona.

HOTELES

■ IBERSOL REGINA SPA

Ctra. del Balneari, km 13. (43427) Tel.: 977 88 00 28. Fax: 977 88 08 86. Cierra de octubre a mayo, salvo fines de semana, puentes y de Navidad a Reyes que abre todos los días. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: recepcion@hotelreginaspa.com. Web: www.hotelreginaspa.es/www.ibersol.es.

42 habitaciones y 4 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minbar, teléfono directo, televisión vía satélite, albornoz y secador de pelo. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 79,50/154,10 euros/día. Situado en un paraje único en medio de la naturaleza y de la ruta del Cister, este hotel data del año 1929, pero ha sido reconstruido totalmente en el 2002 guardando su estilo original de art decó/colonial. Desde él pueden hacerse varias rutas, de la naturaleza, castillos, medieval, de las bodegas... A destacar, la zona de spa con piscina dinámica y tratamientos de salud, relax y belleza. El año 2008 se incluyó un nuevo jacuzzi, sauna y baño de vapor en dicha zona. Dirige el hotel Josep M. Puigdemont. Aparcamiento. Salones de convenciones. Restaurante.

VALLS

23.948 habitantes. 216 m de altitud. A 20 km de Tarragona.

TURISMO: Oficina de turismo. Plaza del Blat, 1. Tel: 977 60 10 43 -

RESTAURANTES

■ MASIA BOU

7,25/10

Ctra. de Lleida, km 21,5. (43800) Valls. Tel.: 977 60 04 27. Fax: 977 61 32 94. Horario de 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,00. Cierra martes en verano y el día de Navidad. Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. 4 comedores privados para hasta 400 comensales. Correo electrónico: restaurant@masiabou.com. Web: www.masiabou.com.

La familia Gatell abrió en 1929 este establecimiento, bajo el lema de "familia, tradición y la mejor cocina" y cuatro generaciones han hecho de cada comida un hecho memorable, dando sentido a la gastronomía. Han popularizado la tradicional calçotada, por lo que el establecimiento se conoce como la Casa Solariega de la Calçotada. La cocina de esta amplia y bella masía es tradicional, mediterránea, con especial utilización de productos de la tierra y con algún toque de autor. El chef es Mario Franco Crespo y dirige la sala Josep Maria Gatell Batalla, que a su vez hace las funciones de sumiller con una amplia bodega, con unas 400 referencias. El establecimiento, situado en la salida de Valls, ocupa una amplia y bella masía, que cuenta con una decoración noble y catalana, rodeada de jardines y zonas de aparcamiento. Un restaurante para disfrutar de una buena calçotada y fuera de temporada de una cocina bien hecha con productos de calidad. **Especialidades y precios:** Patatas rellenas de bacalao y gratinadas, 6,00; pato estofado con naranjas, 18,00; atún con cebolla, 18,00; jabalí estofado con castañas, 20,00; buñuelos de avellanas del Alt Camp, 6,00. Menú, 36,50. Menú degustación, 60,00. **Vino de la casa:** Bodega Mas Vicenç, D.O. Tarragona, 15,00.

■ EL TAST DE L'ÀNGEL

7/10

Hotel Class. Pg. Presidente Tarradellas/Ctra. N-240. (43800) Valls. Tel.: 977 60 80 90. Fax: 977 60 80 09. Horario de 13 a 16 y de 20 a 23. Cierra sábados mediodía y domingos. Master Card y Visa. Aire acondicionado y aparcamiento. 3 comedores privados para hasta 100 comensales. Correo electrónico: margaelast@hotmail.com.

Àngel Solé es todo un personaje en Valls. Con su familia, desde hace seis años lleva el establecimiento que abrió su padre en 1986, Ca l'Àngel que es toda una referencia y un punto de encuentro en la capital del Alt Camp. Situado en la carretera del Pla, 126, Ca l'Àngel es un pequeño bar restaurante muy conocido por los buenos gourmands porque, de una manera informal y distendida, se come muy bien. Un lugar donde ya desde primera hora si sirven inolvidables desayunos de tenedor con los mejores productos que hay en el mercado. Grandes y mediáticos cocineros del país pasan a menudo por este local para disfrutar de su cocina y también charlar y mantener la amistad con su patrón.

Ángel, desde hace un par de meses ha iniciado una nueva trayectoria, sin dejar la "casa madre", haciéndose cargo del restaurante del hotel Class, que ha rotulado con el nombre de El Tast del Àngel. El comedor, atendido por su hermana Judit Solé (que ha estudiado en la Escuela de Hostelería de Cambrils), tiene una capacidad para 50 comensales y una decoración moderna y acogedora. La cocina es de mercado, de temporada, catalana y con este toque personal, de autor que sabe ponerle Àngel, que se confiesa autodidacta en su formación culinaria, apremia sobre todo de su padre y de leer muchos libros. También sus "amigos" cocineros, fotografiados a la entrada del comedor le han enseñado cosas... **Especialidades y precios:** Parmentier de patata huevo frito y foie, 10,00; bacalao con cremoso de queso y salteado de frutos secos, 16,00; crujiente de panceta con cebollitas caramelizadas y texturas de verduras, 10,00; tiramisú desestructurado, 8,00. Menú diario, 15,00. Menú degustación, 30,00. **Vino de la casa:** Celler Adernats.

■ LES ESPELMES

7/10

Carretera Nacional 240, km. 28. (43800) Valls. Tel.: 977 60 10 42. Fax: 977 60 15 12. Horario de 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,00 horas. Cierra miércoles y del 27 de junio al 4 de agosto. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado, aparcamiento, terraza y 2 comedores privados para hasta 20 comensales. Correo electrónico: restaurant@lesespelmes.com. Web: www.lesespelmes.com.

El matrimonio formado por Ramón Vives y Montserrat Invernon abrieron en el año 1970 el actual restaurante Les Espelmes, entonces con el nombre de Mirador del camp de Tarragona. Y es que este establecimiento situado a una altura de más de 500 metros tiene el privilegio de ocupa un espacio desde el que se puede contemplar el Camp de Tarragona y, en el horizonte, el mar Mediterráneo. En definitiva, disfruta de unas vistas ciertamente excepcionales. El restaurante inicialmente no disponía de luz eléctrica y por las noches iluminaba todas las mesas con velas, por eso el restaurante era conocido como "Les Espelmes", por lo que ya hace unos años optaron por este nombre popular. Su oferta es la cocina catalana que elabora con gran sapiencia culinaria Montserrat, mientras que Ramon dirige los diferentes comedores de rústica decoración que tiene el restaurante. La capacidad es para un total de 150 comensales, en 5 comedores. **Especialidades y precios:** Carpaccio de *boletus* con virutas de foie, 14,50; confit de pato con manzanas confitadas, 11,00; rodaballo a la brasa con verduritas salteadas, 20,00; fresas a la pimienta y vainilla, 7,00. Menú degustación: 45,00. Cuenta también con una buena bodega con unas 300 referencias de vinos y cavas. **Vino de la casa:** es de las comarcas tarraconenses, 8,00.

■ CAL GANXO

6,5/10

(43800) Masmolets. Tel.: 977 60 59 60. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,00. Abre cada día en temporada de calçotades y el resto del año sólo los fines de semana. Master Card y Visa. Comedores privados.

Los padres de Lluís Figuerola, actual chef propietario, compraron hace más de veinte años un viejo *celler* en ruinas, del siglo XVIII, en el que se hacía vino y aceite y aún conserva la prensa. Lo habilitaron como restaurante, conservando su aire rústico, su sabor y encanto y ofreciendo cocina tradicional y, especialmente, *calçotades*, en temporada. El hijo, Lluís, con su prima, Dolors, hace cinco años, tomaron las riendas del negocio. **Especialidades y precios:** La sopa de l'Àvia, 5,51; conejo con setas, 8,21; cabrito al horno, 9,81; manzana al horno, 3,70. *Calçotada*, 28,00. **Vino de la casa:** vino tinto de la Terra Alta, 4,81.

HOTELES

■ CLASS VALLS

Paseo President Tarradellas, esquina c/Eladi Homs. 43800. Tel.: 977 60 80 90. Fax: 977 60 80 09. No cierra. American Express, 4B, Dinero, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: info@hotelclassvalls.com Web: www.hotelclassvalls.com.

83 habitaciones y 1 suite, todas ellas con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión con canal satélite, secador de pelo, servicio de habitaciones 24 horas, Wi-Fi y cerradura electrónica (albornoz en la suite). Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 61,57/87,96 euros / día. Construido en 2005 por el empresario Josep M^a Fossas, de la mano del arquitecto y amigo, Carles Grau, el Hotel Class Valls ha ofrecido desde sus inicios un servicio exclusivo a las empresas del entorno, aportando un valor a la ciudad de Valls y promocionando día a día el entorno cultural y gastronómico de la región. Si bien su categoría oficial es de 3 estrellas, la real corresponde a un hotel de 4. El establecimiento se caracteriza por una decoración elegante y de líneas estilizadas, con amplio espacios abiertos y mucha luminosidad, que ofrecen un ambiente relajado y acogedor. Su ubicación, entre el centro de la ciudad y uno de los parques empresariales más importantes de nuestra región, le convierte en un destino ideal tanto para estancias de ocio como de negocios, con una gran oferta de rutas turísticas y de servicios orientados al mundo empresarial. Lo dirige Montserrat Escoda. También dispone de dos parkings propios, uno al aire libre y el otro cerrado, bajo el establecimiento, jardín, Spa con piscina, gimnasio, sauna y jacuzzi, internet corner y restaurante El Tast del Angel. Para reuniones y actos sociales, dispone de cinco salas polivalentes con capacidades comprendidas entre 14 y 350 personas y equipadas con la más avanzada tecnología audiovisual.

Consultela para encontrar los mejores restaurantes y hoteles de cada zona

EL VENDRELL

33.340 habitantes. 87 m de altitud. A 29 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ EL MOLÍ DE CAL TOF

7,5/10

Avda. de Santa Oliva, 2. (43700) Tel.: 977 66 26 51. Fax: 977 977 66 59 24. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,30. Cierra lunes, salvo víperas y festivos. American Express, 4B, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Comedor privado para hasta 60 comensales.

Fundado en 1979 (el año 2009 celebró el 30 aniversario) por Baltasar Julià y Encarna Martínez, a 500 metros del centro de El Vendrell, este restaurante que ofrece buena cocina en la que prima el producto de primera calidad y de temporada, celebró el año 2004 el 25 aniversario. Encarna Martínez elabora una línea de cocina típica catalana, en la que toman protagonismo, en invierno, las carnes a la brasa hechas a la vista, en un fuego central. La carta cambia dos veces al año (invierno y verano). Dirige el comedor, Baltasar Julià. Bodega con 210 referencias de vinos, al cuidado de Baltasar Julià, que se encuentra en los bajos del edificio y se puede habilitar como comedor. Varios premios avalan la trayectoria del establecimiento —entre ellos el Plato de Oro conseguido en 1999— que anteriormente fue un molino y conserva su aire tradicional. Forma parte de Les Cuines del Vendrell. Al lado, cafetería, y bar Tof para desayunos. **Especialidades y precios:** Caracoles a la llauna, 19,36; sepia a la sucia, 20,33; tronco de lubina al horno, 26,75; rape Salmadón, 20,00; postres típicos de Santa Oliva (buñuelos de crema y pastas de miel y almendra), 6,50. Menú, 16,00. Menú degustación, 50,00. **Vino de la casa:** Mil·liari blanco muscat, 13,00; Augustus Cabernet Sauvignon rosado, 13,00; cava Jané Ventura Brut Nature, 15,00.

■ LA VINYA DEL PENEDES (HOTEL LE MERIDIEN RA)

7,5/10

Av. Sanatorio, 1 - Playa de San Salvador. (43880) El Vendrell. Tel.: 977 69 42 00. Fax: 977 69 29 99. Horario: de 12,30 a 16,00 y de 20,00 a 23,00 horas. Cierre anual: diciembre. American Express, 4B, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado, aparcamiento, aparcacoches, terraza, 2 comedores privados para hasta 50 comensales. Correo electrónico: ra@lemeridien.com. Web: www.lemeridienra.com.

Inaugurado el año 2004, el restaurante gastronómico del hotel Le Meridien Ra, en primero momento llamado La Viña del Penedes, se abrió como restaurante de snacks y tapas teniendo mucho éxito. Pero al mismo tiempo también se constató que se tenía que ampliar la oferta gastronómica y por eso se decidió reformar el comedor y la cocina. La nueva cocina se hizo donde estaba el antiguo comedor y el comedor se hizo en la zona del antiguo lobby del hotel, gracias a estos importantes cambios se empezó a desarrollar un nuevo concepto gastronómico en el restaurante que poco a poco se ha ido consolidando en base a la oferta de una cocina

muy mediterránea pero a la vez con detalles de otras cocinas como la asiática, convirtiéndose en la referencia gastronómica del hotel y del que surgen las mejores recetas de los sus chefs, Carlos Gasso y Bernat Cañellas. Tanto Bernat, chef del restaurante, como Carlos, chef ejecutivo del hotel, han trabajado en muchas de las mejores cocinas del país y con muchos de los mejores profesionales que hay en Cataluña. Así Bernat ha estado en El Celler de Can Roca, El Bulli y el hotel Omm y Carlos también ha trabajado en restaurantes como El Abuelo Pablo o con profesionales como Xavier Pellicer. Los dos tratan de dar un concepto diferente en el restaurante del hotel aportando todos sus conocimientos y experiencias para que los comensales se sorprendan. El comedor, bajo la dirección de Jan Van Haelewyn, tiene una decoración contemporánea y una capacidad para hasta 50 comensales. La bodega ofrece 95 referencias. **Especialidades y precios:** Ravioli de cordero estofado con bechamel trufada y su jugo, 17,50; merluza con sofrito de tomate ajo almejas y picado de la Cerdeña, 22,50; lubina en *steak* con endibias confitadas al zumo de mandarina, 26,00; costillar de cordero con milhojas de patata y puré de castaña en zumo de tomillo, 24,00; cremoso de yogur y chocolate blanco con wasabi, 8,50; deconstrucciones de piña colada, 8,50. Menú degustación: 60,00.

HOTELES

■ LE MÉRIDIEEN RA BEACH HOTEL & SPA

Av. Sanatorio, 1. (43880). Playa de San Salvador. El Vendrell. Tel.: 977 69 42 00. Fax: 977 16 68 51. Cierra del 9 al 30 de diciembre. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Pertenecía a la cadena: Starwood Hotels. Correo electrónico: ra@lemeridien.com. Web: www.lemeridienra.com.

El hotel Ra se inauguró a finales del año 2004, recuperando un espacio que se había degradado con el paso del tiempo: el antiguo Sanatorio de San Juan de Dios, inaugurado por Alfonso XIII en 1929 para cuidar los niños con enfermedades respiratorias. Después del cierre en el 1969, sus instalaciones fueron finalmente compradas por el grupo Amrey, siendo debidamente restauradas respetando la arquitectura originaria. Después de una importante inversión se logró un hotel modernísimo para el turismo de salud y de calidad, tanto a nivel nacional como internacional, con uno de los más exclusivos y lujosos centros Wellness de Europa. Los prestigiosos arquitectos Miquel Espinet y Antoni Ubach fueron los encargados de hacer realidad del ambicioso proyecto que ganó uno de los más codiciados trofeos de la arquitectura española. Posteriormente el hotel pasó a ser gestionado por la cadena norteamericana Starwood Hotels y se denominó Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa. Ciertamente ocupa un lugar privilegiado, por su excelente clima y por estar situado en un entorno natural único con 300 metros de frente de fachada frente a la playa. Bajo la dirección de Manuel de Araújo, tiene 143 espaciosa y exclusivas habitaciones, de las cuales 17 son suites, con vistas al Mediterráneo y la playa de Sant Salvador. Todas tienen aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión con canal satélite y canal, albornoz, secador de pelo, room serv. 24 horas y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para

minusválidos. Las zonas comunes de planta baja y piano bar del hotel tienen Wi-Fi. El precio de la habitación doble en temporada baja es a partir de 185 euros la noche y en temporada alta a partir de 215 euros. Dispone de parking propio cerrado, jardín, Centro Wellness, Centro Ayurveda, piscina climatizada de agua de mar, gimnasio, sauna, jacuzzi, y peluquería. Tiene acceso directo a la playa. Se han renovado los restaurantes y el concepto del restaurante a la carta ha cambiado. El centro de convenciones es totalmente nuevo con el concepto "Think out of the Box!" en los Discovery Meeting Rooms. También se renovó el Ra Wellness, cambiando el concepto global. La piscina exterior es climatizada a partir de mayo 2011. Restaurantes: La Vinya del Penedès. Bufete Azul Marino En temporada estival, Grill piscina y Cabana de la playa.

■ RAMBLAS VENDRELL

Avda. Riera de la Bisbal, 47-49. (43700) Tel.: 977 66 10 96. Fax: 977 66 45 42. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Cadena Ramblas Hoteles. Correo electrónico: vendrell@ramblashoteles.com.

42 habitaciones y 1 suite, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, albornoz, secador de pelo y cerradura electrónica. Precio habitación doble: 60 euros/día. Situado junto a la riera, en una zona tranquila y céntrica de la ciudad, es un hotel de nueva construcción, línea arquitectónica moderna, inaugurado en el año 2003. Dirige el hotel Irene Jané. Salones de convenciones.

VILALLONGA DEL CAMP

1.631 habitantes. A 17 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ L'ENCANTERI

7/10

Carretera de la Selva del Camp, km 0,100. (43141) Tel.: 977 84 09 36. Fax: 977 84 29 40. Abierto todos los días de 13,00 a 16,00 y viernes y sábado también de 20,30 a 23,00. 4B, American Express y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. Capacidad para 100 comensales en la sala y hasta 300 en la sala grande. Correo electrónico: restaurant@grupencanteri.info. Web: www.grupencanteri.info.

El año 2004 este restaurante, situado a las afueras de Vilallonga, inició una nueva etapa bajo la dirección de Marian Roca Carballeira, pasando a ser el buque insignia del Grup L'Encanteri. Ofrece cocina mediterránea y de mercado, elaborada por el chef Nicolas Herreria. La carta se renueva cada seis meses. Al frente de los dos comedores, que tienen una decoración colonial, está Viviana Galai. La bodega guarda unas 40 especificaciones de vinos y cavas, apostando por caldos poco conocidos que merece la pena probar. El establecimiento ocupa una superficie de 10.000 m² en la que destaca un bello jardín con piscina y dispone de una renovada y ampliada carpa para la celebración de actos para hasta 300

personas. Dispone de cuatro comedores. **Especialidades y precios:** Salteado de habitas con butifarra, chipirones y aceite de menta, 14,00; meloso de ternera con setas y alcachofas al vino tinto, 14,00; medallón de rape asado con almejas y mejillones en ajo quemado, 19,00; tarta tatin con nata caliente el caramelo, 5.50. Menú, 17,30. **Vino de la casa:** L'Encanteri, 12,50.

VILAPLANA

613 habitantes. A 23 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ CA LA PEIRONA

6/10

C. Àngel Guimerà, 1. (43380) Tels. 977 81 51 71. Fax: 977 81 51 71. Horario de 13,00 a 15,30 y de 21,00 a 23,00. Cierra martes no festivos; en invierno lunes noche y de 10 a 30 de junio. American Express, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento.

Restaurante familiar que inició su singladura en agosto de 1999, cuando el matrimonio Mestre adecuó lo que había sido un establo convirtiéndolo en un pequeño y agradable restaurante en el centro de la población. La esposa, María Mercé, elabora en los fogones cocina tradicional catalana, mientras el esposo, Joan María, atiende el comedor, que tiene una decoración rústica, conservando la piedra vista y las vigas. La nueva generación ya les ayuda: su hijo, Joan Maria, está con la madre en la cocina. **Especialidades y precios:** Ensalada de verduras a la brasa con queso de cabra, 11,50; cabrito al horno, 16,00; solomillo de ciervo a la brasa, 15,00/20,00; membrillo con frutos secos, 4,00. **Vino de la casa:** Bodegas Unió joven, 5,00.

■ L'ESPARVER RESTAURANT

6/10

De la Era, 14 (43380). Tel.: 977 81 50 44. Horario invierno: de 13,00 a 14,30 de martes a domingo, noches de viernes y sábado de 21,00 a 22,30. En Verano, de martes a domingo, de 13,30 a 14,30 y de 21,00 a 23,00. Cierra domingo noche y lunes todo el día y 15 días en marzo. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Web: www.esparver.com.

Por iniciativa de Teresa M. Castellnou nació en el año 2009 el restaurante de l'Esparver, situado en el casco urbano del municipio de Vilaplana. El establecimiento dispone de un pequeño y agradable comedor, de moderna decoración, con una capacidad máxima para 26 comensales. Ofrece con mucho acierto platos de línea mediterránea, basándose en las recetas de la tierra, con un toque personal que tiene mucho cuidado de la presentación y, a la vez, del producto, menudo muy ligado a nuestras comarcas. Así el comensal puede elegir de la carta elaboraciones bien resueltas. Organiza jornadas gastronómicas temáticas. **Especialidades y precios:** Canelones de jabalí con manzana caramelizada, 10,50; arroz de bosque a los aromas de la Mussara, 9,50; raviolis de foie con salsa de

trufa, 12,90; los pies de cerdo gratinados a la Antigua, 11,70; civet de jabalí y virutas de patata, 12,50; bacalao gratinado con alioli de membrillo, 13,70; cazoleta de sepia romescada, 11,50; requesón con mermelada de tomate verde, 4,50; coulant de chocolate con crema inglesa, 6,00 (todos los precios son con IVA). Menú semanal, 11,90. La bodega dispone de 5 vinos blancos, 6 negros y 4 cavas, todos ellos catalanes. **Vino de la casa:** Marmellans, de la D. O. Montsant, o el Artiola, de la D.O. Terra Alta, 7,50.

VILA-SECA

18.678 habitantes. A 12 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ EL RACCÓ (HOTEL GRAN PALAS)

7,25/10

Calle de la Sèquia Major, 5. 43480 La Pineda. Tel.: 679 313 878. Fax: 902 372 266. No cierra. Capacidad para 150 comensales. Correo electrónico: info@granpalashotel.com. Web: www.granpalashotel.com.

Es el restaurante gastronómico del Hotel Grande Palas y tiene un entorno cálido y tenue. Ofrece una gastronomía moderna de fusión de la cocina tradicional y mediterránea, con el sello de autor del chef ejecutivo de todas las cocinas del hotel, Ion García. Cuenta con una importante bodega, con una completa carta de vinos de las diferentes DO españolas y extranjeras, con especial interés por las de Tarragona (Priorat, Montsant, Terra Alta, Tarragona) y un amplio surtido de cavas y champanes. Abierto al público en general, con un ambiente moderno delante del mar, está pensado para disfrutar con la familia, los amigos o para una comida de negocios. Ofrece un ancho abanico de posibilidades, desde un menú de ejecutivo con platos a escoger de primero y segundo y postres, hasta un menú de degustación que incluye unas tapas, un entrante frío y uno caliente, un pescado y una carne, prepostres y postres. La pastelería es de elaboración propia, cosa que le da un sabor diferente y especial. La carta de vinos tiene unas 120 referencias. El precio de la carta está entre los 35,00 y los 50,00 euros. El director de sala es Guliem Lavilla, que también hace las funciones de sumiller. El hotel cuenta también con otros espacios de restauración, como el Moss, que presenta un *gran show cooking*, el Teppanyaki, para los amantes de la cocina japonesa, y la Braserie, al lado de la piscina. **Especialidades y precios:** Ensalada de bogavante con vieiras y vinagreta de Ikura, 22,00; rodaballo asado sobre coca de cebolla con *ragout* de cigalas, 23,00; espalda de cabrito al horno con patatas panaderas, 24,00; bavaois de crema catalana con piña caramelizada, 5,50. Menú, 30,00. Menú degustación, 45,00. **Vino de la casa:** Raimat, 12,00.

■ ATENEA AVENTURA

6/10

Av. Ramon d'Alzina, 52. (43480) Tel. 977 39 62 78. Fax: 977 39 52 74. Horario de 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,30. Cierra lunes. American Express, Diners, Master Card

y Visa. Aire acondicionado. Terraza. Comedores privados. Capacidad para 80 comensales. Correo electrónico: aventura@cityhotels.es. Web: www.cityhotels.es.

El restaurante gastronómico del hotel Atenea Aventura, abierto el año 2005. La joven pero experimentada chef, Eva Colmenero, ofrece cocina catalana tradicional de temporada, en un marco minimalista y de fusión, con vistas al jardín y a la piscina, a través de grandes vidrieras. El comedor está dirigido, con profesionalidad, por Pilar Salazar. El sumiller es Óscar Gallego y la carta de vinos tiene unas 25 referencias. Sala anexa para café, copa y tabaco. El menú se cambia quincenalmente. **Especialidades:** Crep de espárragos y gambas con salsa de queso (elaborado en España directo); atadillo de rabo de buey con arroz de calabaza; bocaditos de salmón con salsa de mostaza antigua y crujiente de puerro; taten de manzana caliente con crema de vainilla. Menú, 22,00. **Vino de la casa:** D.O. Tarragona. Cooperativa Rodonyà, 9,00.

HOTELES

■ GRAN PALAS

Carrer de la Sèquia Major, 5. 43480 La Pineda. Tel. 902 370 808. Fax 902 372 266. No cierra. American Express, Dinero, Master Card, 6000 y Visa. Pertenece al Grupo Palas. Web: www.granpalashotel.com

102 habitaciones y suites, todas diferentes y exclusivas, con tecnología de última generación, grandes terrazas y baños equipados con todos los detalles. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio de la habitación doble: 290 euros/día. Propiedad de Insagra Uno, que preside Indaleci Salas, este hotel de alto *standing* y que ocupa una posición privilegiada delante de la playa, con vistas fantásticas del Mediterráneo, tiene una arquitectura de líneas sobrias y minimalistas con fachadas cubiertas de piedra blanca y cristal azul que da a todas las zonas una gran luminosidad. Inaugurado en primavera del 2009, el hotel cuenta con una multitud de servicios, entre los que destacan la zona *spa* y *wellness*, con todo tipo de tratamientos, masajes y estética, y la restauración en la que la fusión de gastronomías es el mayor atractivo. Tiene Wi-Fi en todo el hotel. Lo dirige Josep Colomé. Párking propio cerrado. Aparcacotxes. Jardín. Piscina climatizada cubierta y al aire libre. Tenis. Gimnasio. Sauna. Jacuzzi. Peluquería. Salones de convenciones. Tiendas. Restaurantes: Raccó, Moss y Teppan.

■ ATENEA AVENTURA

Av. Ramon d'Alzina, 52. (43480) Tel. 977 39 62 78. Fax: 977 39 52 74. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Pertenece a la Cadena City Hotels Hispania. Correo electrónico: direccion.aventura@cityhotels.es. Web: www.cityhotels.es.

90 habitaciones y 4 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, albornoz, secador de pelo y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 55/105 euros/día. Inaugurado el año 2005, se encuentra en el centro de la po-

blación de Vila-seca, próximo al mar (a 3,5 km) y a Port Aventura (1 km). Ocupa un edificio único de nueva construcción con gran valor arquitectónico y cuenta con una completa variedad de instalaciones y servicios. Lo dirige Isabel Alambillaga. Garaje. Jardín. Piscina climatizada. Mini-Gym. Sauna. Salones de convenciones. Restaurante: Atenea.

■ GRAN HOTEL LA HACIENDA

Plaza Unió Europea. La Pineda. Vila-seca (43481) Tels.: 977 37 31 11. Fax: 977 37 31 02. Cierra 9 de diciembre. Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: info@hotelhacienda.net. Web: www.hotelhacienda.net.

256 habitaciones y 4 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión, secador de pelo y cerradura electrónica, Wi-Fi y internet. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 90/167 euros/día. Inaugurado en el año 2002 como hotel vacacional de 4 estrellas, destinado a familias primordialmente, está situado a 200 metros de la playa de la Pineda y cuenta con restaurante buffet y 2 salones de banquetes o reuniones. Lo dirige Ramon López Saldaña. Las habitaciones con vistas a la piscina y Port Aventura tienen dos camas de matrimonio cada una. Garaje. Jardín. Tenis. Padel. Piscina exterior y piscina climatizada cubierta. Gimnasio. Sauna. Jacuzzi. Baño Turco. Animación. Peluquería. Salones de convenciones. Restaurante: Riviera Maya.

■ PALAS PINEDA

Muntanyals, 5. La Pineda. Vila-seca (43481) Tels.: 977 37 08 08 y 977 37 22 66. Fax: 977 37 22 66. Cierra domingo noche, lunes y del 3 de enero al 24 de febrero. Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: info@palaspineda.com. Web: www.palaspineda.com.

416 habitaciones y 32 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, secador de pelo y cerradura electrónica. Precio habitación doble: 50/162 euros/día. Inaugurado, en su primera fase, en el año 1999 y la segunda en junio del 2001, está situado a sólo 80 metros de la playa de la Pineda. Es moderno y con buenas instalaciones. Lo dirige Josep Colomé. Garaje. Jardín. Tenis. Piscina exterior y piscina climatizada cubierta. Gimnasio. Sauna. Jacuzzi. Peluquería. Salones de convenciones. Restaurante.

XERTA

1.278 habitantes. A 112 km de Tarragona.

RESTAURANTES

■ TORREÓ DE L'INDIÀ

8,75/10

Carrer dels Molins, 2. (43592) Tel.: 977 47 30 03. Fax: 977 47 33 20. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,00. Cierra domingo noche, lunes y de 15 de enero a 15 de febrero. American Express, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza.

3 comedores para hasta 40 comensales. Correo electrónico: reservas@hotelvillaretiro.com. Web: www.hotelvillaretiro.com.

Inaugurado en el año 2006, es el restaurante del hotel del mismo nombre, en el que el hijo del propietario, Francesc López, ofrece toda su sapiencia culinaria, que pese a su juventud, es muchísima, ya que ha estado varias años al lado de Ducasse, en París, tras estudiar en la Escuela Hoffman, de Barcelona. Su línea de cocina es de autor, con productos frescos y de temporada, con un alto nivel de elaboración. Al frente de la sala está Vicent Cuartiella. La carta de vinos presenta unas 220 referencias a cargo del sumiller Javier Campo. 6 variedades de pan de elaboración propia. El año 2010 obtuvo una estrella en la Guía Michelin, situándolo entre uno de los restaurantes más destacados de las comarcas tarragoninas. **Especialidades y precios:** Del Huerto, 20; 00; *ragout* de pichón, 23,00; anguila del Delta, 23,00; alma de samurai, 12,00. Menú, 35,00. Menú degustación, 62,00. **Vino de la casa:** L'Indià, 20,00.

HOTELES

■ TORREÓ DE L'INDIÀ

C. dels Molins, 2. (43592) Tel. 977 47 30 03. Fax: 977 47 33 20. No cierra. American Express, Master Card y Visa. Cierra de 15 de enero a 15 de febrero. Pertenece al grupo Grup JF Ebrotels. Correo electrónico: reservas@hotelvillaretiro.com. Web: www.villaretiro.com.

9 habitaciones y 2 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, TDT, DVD, radio, Wi-Fi, albornoz, secador de pelo, servicio de habitaciones 24 horas y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 138,88/237,96 euros/día (almuerzo incluido). Inaugurado el año 2006, ocupa un edificio construido en el año 1882 por Josep Fontseré, maestro de Antoni Gaudí y catalogado como edificio modernista colonial. Está rodeado por un jardín exuberante, con plantas tropicales, árboles centenarios, saltos de aguas, cuevas y lagos. Ocupa una finca muy tranquila dentro de la población de Xerta. Lo dirige Joaquim López, hijo del propietario. Durante el 2009 se renovó el mobiliario de la zona de la piscina. A destacar el *spa*, con sauna, jacuzzi, tratamientos personales, masajes, peluquería, etc. Aparcamiento propio. Jardín. Piscina. Gimnasio. Salones de convenciones. Restaurante: Torreó de l'Indià.

Para descubrir donde comer bien y dormir confortablemente en Catalunya, Andorra y otros lugares de interés



TENEMOS LA RECETA DE LA CUENTA QUE MEJOR SE ADAPTA A SUS NECESIDADES.

PARA USTED Cuenta Nómina db

Traiga su nómina o pensión y domicilie dos recibos o realice dos compras al mes con su tarjeta db, y podrá beneficiarse de:

Una cuenta sin comisiones

0 €

- Comisiones de mantenimiento y administración de la cuenta.
- Emisión de transferencias dentro de Europa en euros.
- Por ingresos de cheques en euros.

PARA SU NEGOCIO Cuenta Profesional db

Traiga sus ingresos y realice el pago de los Seguros Sociales junto a la domiciliación de dos recibos o realizando dos compras al mes con una tarjeta db, y podrá beneficiarse de:

Una cuenta sin comisiones

0 €

- Comisiones de mantenimiento y administración de la cuenta.
- Emisión de transferencias a través de SEPA en euros.
- Por ingresos de cheques en euros.

Consulte condiciones en nuestras Oficinas Deutsche Bank.

Oferta válida sólo para nuevos clientes de Deutsche Bank del 21/02/11 hasta el 31/12/12 y que no hayan sido clientes con anterioridad.

