

Capital de província. 140.000 habitants. A 98 km de Barcelona.

TURISME: Oficina de turisme municipal. Major, 39. Tel.: 977 25 07 95. - **Oficina de la Generalitat:** Fortuny, 4. Tel.: 977 23 34 15. **Aqüeducte romà.** Afores ciutat. - **Amfiteatre romà.** Ciutat. - **Balcó del Mediterrani.** Final Rambla Nova. - **Pedrera romana del Mèdol.** Afores ciutat. - **Casa-museu Castellarnau.** Cavallers, 14. - **Catedral.** Pla de la Seu. - **Museu Arqueològic.** Pl. del Rei. - **Museu d'Art Modern.** Santa Anna, 8. - **Necròpoli Paleocristiana.** Av. Ramón i Cajal, 80. - **Pretori i circ romans.** Plaça del Rei. - **Museu Diocesà.** Catedral. - **Muralles.** Av. Catalunya. - **Torre dels Escipions.** Afores ciutat. **Web:** www.tarragonaturisme.es.

RESTAURANTS

■ LES COQUES

8/10

Sant Llorenç, 15. (43003) Tel.: 977 22 83 00. Fax: 977 22 83 00. Horari de 13,00 a 15,45 i de 21,00 a 23,00. Tanca diumenge, 10 dies al febrer i l'última setmana de juliol i la primera d'agost. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Capacitat per a 60 comensals. Correu electrònic: jose.lescoques@gmail.com. Web: www.les-coques.com.

Des de principis del mes d'octubre de l'any 2004, aquest restaurant va canviar d'ubicació, només una cinquantena de metres, per ubicar-se al local que anteriorment ocupava Poetes, molt més adequat per la seva amplitud i amb una decoració preciosa. En ple nucli antic de la ciutat, el jove José Antonio Vidal desenvolupa una positiva feina en pro de la gastronomia tarragonina, i un marc encantador ofereix la seva acreditada cuina de mercat, amb uns interessants plats de línia mediterrània, ben realitzats, que elabora amb bona tècnica culinària. Les postres són elaborades a la casa. Disposa d'1 varietat de pa d'elaboració pròpia. El celler, amb unes 400 referències, està situat en un entresolat de l'establiment. El servei és familiar. No hi ha dubte que el jove patró ha fet un pas ben important per posicionar un restaurant que va iniciar la seva singladura amb la seva mare, l'any 1984. **Especialitats i preus:** Amanida de romesco amb tallarines de sípia, 19,00; rèmol de platja amb allets, 25,00; espatlleta de cabrit al forn, 28,00; creps de taronja amb mandarina i Grand Marnier, 9,00. Menú migdia, 25,00; nit, 45,00. **Vi de la casa:** Joan Anguera, 13,00.

■ MANOLO

7,75/10

Gravina 61-63. El Serrallo. (43004) Tarragona. Tel.: 977 22 34 84. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 23,00. Tanca diumenge nit, dilluns tot el dia i segona quinzena de gener. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa.

Manolo Gil, Mestre Major Romescaire el 1993, molt conegut a Tarragona per la seva dilatada i bona feina professional, va obrir la primavera de l'any 1998,

el seu propi restaurant, ubicat al cor del Serrallo, el barri dels pescadors. El local és recollit i encantador, i s'inicia amb el bar, separat del menjador, per esperar-se, menjar tapes o fer l'aperitiu. Després ve el menjador, amb una decoració molt agradable. I, finalment, la cuina, on el xef Arturo Subirats elabora els peixos i mariscs (gambes, cigales, calamarsos, palangre, etc.). És, doncs, la cuina marinera tradicional basada en un producte de qualitat i suggeriments diaris. Manolo compta amb el suport de la seva esposa María Jesús i de la seva filla Rosana i el seu espòs Antonio López, que exerceix de cap de sala. Cal destacar la renovació parcial de la carta i el viver de mariscs. Celler amb àmplia gamma de vins del Penedès i del Priorat. **Especialitats i preus:** Pop a la planxa, 13,75; arròs amb espadenyes, 26,00; couland de xocolata, 6,50. **Vi de la casa:** Torelló, 23,00.

■ ARCS

7,5/10

Misser Sitges, 13 (43003) Tel.: 977 21 80 40. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 23,00. Tanca diumenge i dilluns nit, excepte el juliol i agost, que tanca diumenge tot el dia i dilluns migdia. Capacitat per a 55 comensals. 4B, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Correu electrònic: info@restaurantarcs.com. Web: www.restaurantarcs.com.

El xef tarragoní Carles Llobet es va fer càrrec el maig de 2004 d'aquest establiment, situat al nucli antic de la ciutat, a prop de la Catedral. En aquesta vella casassa del segle XV, que conserva les seves arcades, Carles, amb el suport de Josep Viso, ens ofereix una cuina imaginativa sense perdre de vista les arrels de la cuina tradicional i la voluntat de proporcionar sensacions al comensal. La carta canvia parcialment cada setmana, però manté els plats més significatius, que varien anualment. El celler està ben assortit i inclou unes 150 referències innovadores del mercat. Apreciant la dedicació i entusiasme que el patró posa en aquest restaurant, augmenta de qualificació fa un parell d'anys. Canvi de mobiliari, estovalles, cristalleria, cobrteria entre altres millores. **Especialitats i preus:** Tàrtar de tonyina i salmó amb vinagreta de verdures, 15,50; farcells de cua de bou sobre botifarra de ceba, amb reducció de vi negre i espècies, 16,75; tronc de bacallà amb favetes saltejades amb ceba i alls tendres, calamars, i crema de la seva pròpia tinta, 17,00; broqueta de fruites fresques amb fondue de xocolata i chartreuse, 6,50. Menú, 23,00. Menú degustació, 40,00. **Vi de la casa:** Varia freqüentment amb vins de la DO Tarragona a partir de 9,00 euros la botella.

■ ESPAI FORTUNY (LA BOELLA)

7,5/10

Autovia Tarragona-Reus (T-11), km 12. (43110) La Canonja. Tel.: 977 77 15 15. Fax: 977 77 49 93. Horari de 13,30 a 16,00 i de 20,30 a 23,00. Tanca diumenge, dilluns i la primera quinzena de gener. Master Card, 6000 i Visa. Centre de convencions amb diferents salons i capacitat fins a 1.000 persones i restaurant a la carta amb 2 menjadors privats per fins a 20 i 50 comensals. Aire condicionat. Terrassa. Correu electrònic: info@laboella.com. Web: www.laboella.com.

El restaurant i centre de convencions La Boella Conventions Resort, es troba al costat de l'autovia de Reus a Tarragona, davant de l'aeroport, envoltat per una finca de 150 hectàrees de jardins i oliveres. El restaurant a la carta, situat al primer pis de l'antiga masia restaurada, compta amb 10 taules en un marc únic i una terrassa per gaudir durant l'estiu. La cuina, mediterrània i de mercat amb tocs d'autor, va a càrrec de Manuel Ramírez. La carta canvia per temporades. Al capdavant del menjador hi ha Amalio Merino. Roser Virgili exerceix de sommelier. Al celler, que es pot visitar i s'hi poden comprar vins, hi ha més de 6.000 ampolles i més de 300 referències. Ofereix 4 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Popets de la costa, carxofes confitades i embotit català, 27,00; garrí confitat a baixa temperatura, Parmentier de patata, peres amb vi, 29,50; llobarro salvatge, amb trinxat de col i patata i salsa romesco, 27,50; orelletes, "Suflado", escuma de canyella, gelat de vainilla i xocolata calenta, 11,50. Menú, 60,00. Menú degustació, 65,00. **Vi de la casa:** Mas La Boella, 10,00.

■ LA CALETA

7,5/10

Passeig Marítim Rafael Casanova, 24. (43007). Tarragona. Tel.: 977 23 40 40. Fax: 977 21 97 52. Tanca diumenge nit i dilluns. America Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat, aparcament, terrassa i 2 menjadors privats per fins a 24 comensals.

Es troba amagat dins del Passeig Marítim que voreja la costa tarragonina, entre les conegudes platges del Miracle i l'Arrabassada, situat en un xalet petit i gairebé aïllat per l'abundant vegetació que l'envolta, però que cal tenir molt en compte per la bona cuina que es fa. Un cop localitzat l'establiment (una exuberant palmera pot servir de referència), es queda sorprès per la seva entrada, gairebé selvàtica, però al mateix temps acollidora. La verdor envolta el comensal que pot gaudir de l'estada bé en dos petits menjadors, bé en l'agradable terrassa del restaurant. Un dels tocs més originals de l'establiment és que la seva propietària Avelina del Olmo, autèntica alma mater del local, "canta" els plats que s'ofereixen aquest dia, segons les compres que s'han fet en el mercat. El restaurant no té, doncs, una carta fixa i l'elecció del menjar es converteix en una agradable xerrada entre Avelina i el comensal, on es recomana deixar-se aconsellar pel bon fer de la propietària. La cuina que trobem segueix la línia de la gastronomia tradicional catalana i de mercat, amb alguns punts d'elaboració. El producte, de gran qualitat sempre és el protagonista de cada elaboració culinària. Cal destacar especialment la cuidada presentació de cada un dels plats, elaborats amb molta cura per l'equip de cuina. Així doncs, ens trobem davant d'una cuina eminentment tradicional, però que no renuncia a l'elegància d'un plat perfectament decorat. Amanides, sopes, peixos, marisc (gambes de Tarragona) i carns són bàsicament les ofertes a les quals cal sumar la rebosteria de la casa. Com vins de la casa, s'ofereix de la Denominació d'Origen Priorat, Les Brugueres i Les Cousins El inconscient 2008. El preu mitjà d'un àpat és de 40/50 euros. Un restaurant amb gairebé 25 anys d'existència.

■ 20 A LA RAMBLA

7,25/10

Rambla, 20. 43004 Tarragona. Tel: 977 23 57 11. Horari: de 9,30 a 24,00 el gastro-bar i el espai gastronòmic de 13,00 a 16,00 i de 21,00 a 23,30. No tanca. 4B, Diners, Màster Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa. 1 menjador privat per a fins a 60 comensals. Aparcament. Correu electrònic: info@20alarambla.cat. Web: www.20alarambla.cat

Fa anys que els gourmands de les comarques tarragonines van descobrir el bon fer davant els fogons d'aquest jove xef, Juan Diego, ple d'inquietuds i possibilitats, autor d'unes elaboracions de cuina creativa molt interessants. Els últims anys els ha dedicat a la acreditada cuina de l'Anap, a Tarragona i des de l'estiu del 2009 ha iniciat un nou projecte de restauració, també a la capital, aprofitant un espai que ocupava el restaurant Txapela en el número 20 de la Rambla Nova, a dos passos de la Balconada del Mediterrani. José Cordero, el nou propietari, l'hi ha confiat la direcció i la cuina del nou establiment, una vegada rehabilitat i condicionat el local, que porta per nom "20 a la Rambla" i que es defineix com a gastro-bar i espai gastronòmic. Amb una decoració moderna i molt agradable, el gastro-bar, amb una capacitat per a 60 comensals, ofereix una línia de cuina de tapes tradicionals d'alta qualitat i altres elaboracions clàssiques exquisides. S'han introduït dos menús al espai del gastro bar i treballen amb productes de la zona. **Especialitats i preus:** Sushi ibèric, 14,50; arròs cremós de sobrassada, xips i ou, 13,50; llom de cabala, mostassa dolça i gintònic sòlid, 10,50; galeta, làctics i cafè, 7,00. Menú, 15,00. Menús degustació: 26,00/37,00/48,00/108,00. El celler alberga unes 300 referències de vins i caves. Com vi de la casa alternen vins de les comarques de Tarragona, 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. Tanca diumenge tot el dia i dilluns nit. Correu electrònic: info@xdfrestaurant.com. Web: www.xdfrestaurant.com.

El restaurant xdF, lletres que corresponen a xamfrà del Fòrum i que expliquen la situació de l'establiment, ocupa els baixos d'un edifici que fa xamfrà, davant del Fòrum Romà, de Tarragona, a dues passes del Mercat Central. L'establiment va néixer gràcies a la il·lusió i esforç per la gastronomia del jove tarragoní Nacho Pous. Ell és enginyer i després d'exercir 5 anys va decidir obrir un restaurant nou a Tarragona i va començar a buscar locals per la Rambla, fins que va trobar aquest, amb unes vistes magnífiques des del que seria el menjador del primer pis en una de les restes més ben conservats del nostre patrimoni romà, com és el Fòrum. La decoració del local és actual i minimalista. El tracte és personalitzat i professional. La filosofia de l'establiment: un lloc còmode per poder menjar, en un entorn agradable i relaxant. Ofereix una cuina mediterrània i de mercat, molt ben realitzada, una cuina tradicional i popular, animada amb tocs més actuals, basada en bons productes, amb una bona relació qualitat/preu. El restaurant treballa sobre el preu d'un menú, que és de 15,75 euros, migdies de dilluns a divendres i 21,30

euros, nits, dissabtes, vigílies i festius, el que els comensals trien d'una varietat de primers plats, segons i postres, alguns dels quals porten suplement. També ofereix menú degustació, per encàrrec, 35,00 euros. El celler està ben sortit, amb unes 60 referències de vins i caves. L'any passat va obrir una terrassa per degustar tapes. **Especialitats:** Caneló cruixent d'ànec amb salsa de foie i bolets, coulis de fruits vermells i oli de tòfona; lassanya cruixent d'escalivada amb sardines de Tarragona, olivada i romesco; arròs de gambes de Tarragona amb sípia, cloïsses i musclos; arròs caldós de llamàntol, filet de bou amb foie planxa, bolets amb Pedro Ximenez i ou fregit; tòfones cruixents del 70% de cacau amb taronja i Grand Marnier. **Vi de la casa:** Clos Montblanc Verema Seleccionada.

■ ANÀGORAS RESTAURANT LOUNGE & CHILL OUT

7/10

Moll de Llevant, B4. 43004 Tarragona. Tel.: 977 228 128. Horari: Obert tots el dies al migdia i dijous, divendres i dissabte per sopars; i a l'estiu també obren els dimars, dimecres i diumenges per sopars. 4B, Master Card, 6000 i Visa. Capacitat per fins a 200 comensals. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. Correu electrònic: raul@anagoras.com. Web: www.anagoras.com.

Anàgoras inicià la seva singladura el mes de setembre de 2009. Això sí, ha canviat la direcció que ara va a càrrec de Raul Mata. Dirigeixen la sala Raul i Sergio Mata. El xef actual és Martí Juza junt amb Raul Mata. Amb una esplèndida ubicació, amb excel·lents vistes del port i de la ciutat, el restaurant ofereix, en aquesta nova singladura, una cuina de línia mediterrània actual, certament molt ben elaborada. El celler té unes 40 referències de vins i caves i la direcció comercial de l'establiment corre a càrrec de Verónica Olivera. Té 6 varietats de pa d'elaboració pròpia. En temporada d'estiu obren la terrassa chill out, situada a la planta superior, tots els dies a partir de les 21h exclusivament amb servei de cocteleria. Disposa de menjadors per a fumadors. Disponibilitat d'obertura per qualsevol tipus de esdeveniment en horaris de tancament. **Especialitats i preus:** Vieires amb amaniment de festucs, 14,00; bacallà confitat i graten de patata, 17,00; medalló de filet de vedella al foie, 21,00; *strudel* de poma i fruits secs, 6,00. Menú, 15,00/21,00. Menú degustació, 36,00. **Vi de la casa:** DO Montsant Fluminis, 13,00.

■ BARHAUS

7/10

Sant Llorenç (43003) Tel.: 977 24 47 70. Horari de 09,00 a 17,00 i de 20,00 a 24,00. Tanca diumenge. 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa. 1 menjador privat per fins a 30 comensals.

Ubicat a la part antiga de Tarragona, a dues passes de la Catedral, amb ruïnes romanes al seu interior que poden admirar-se i amb línies medievals a l'exterior, aquest restaurant, nascut el 1997 i que està inserit al Col·legi d'Arquitectes, contrasta amb la seva decoració moderna, estil Bauhaus. Sota la direcció de Llorenç Muñoz, al capdavant dels fogons hi ha Magda Batista, que elabora una cuina de mercat. Compta amb dos petits menjadors i una gran terrassa amb

jardí, que a l'estiu pot acollir fins a 130 comensals. Els dirigeix Andrea Muñoz. El celler té unes 50 varietats de vins i caves. **Especialitats i preus:** Saquet d'ous Mondeta, 7,60; llobarro amb reducció de vinagre de Mòdena, 14,30; costelles de cabrit amb oli de gla i herbes aromàtiques, 11,10, bogeria de xocolata, 5,20. Menú degustació, 36,00. **Vi 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. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 23,00. Tanca diumenge i dimecres nit. American Express, 4B, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Correu electrònic: info@devins.es. Web: www.devins.es.

Situat al centre de la ciutat, aquest restaurant obert l'any 2006, va reobrir novament dos anys més tard de la mà de Francisco Requena, amb el suport de la seva filla Isabel, per oferir cuina de producte, mediterrània i de mercat, que elabora el xef Carlos Trillo. La carta de vins presenta unes 100 referències a cura del sumiller Xavi Vendrell. **Especialitats i preus:** Favetes baby saltades amb ceps, encenalls de foie i pernil d'ànec, 14,80; llom de bacallà confitat sobre crema de pebrots i alls tendres, 18,65; ous ferrats amb patates trencades i escalopa de foie brasejada, 15,45; pastís fi de pera amb crema gelada de vainilla, 6,00. Plat del dia més postre, 13,50. Menú del dia, 16,85. Menú degustació de tapes nit, 25,00 (tota amb IVA inclòs). **Vi de la casa:** Joan d'Anguera jove (Montsant), 13,40.

■ EL RINCÓN DE ASTURIAS

7/10

Port Tàrraco, Moll de Lleida, 14. 43004 Tarragona. Tel.: 977 22 55 12 - 606 01 32 17. No tanca. 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat, aparcament, terrassa i carpa. Menjador privat per a 30 comensals. Capacitat toal per a 85 comensals. Correu electrònic: mallolartist@hotmail.com.

Roberto Martínez, d'origen asturià, va venir a Catalunya, fa ja molts anys. Concretament a Altafulla hi va desenvolupar durant temps negocis de restauració, fins que va conèixer el gran projecte del Port Tarraco, la nova Marina de Tarragona. Llavors, juntament amb la seva filla Carmen i pensant molt en ella i el seu futur, decideix deixar Altafulla i obrir, l'any 2008, El Rincón de Asturias, un restaurant marisqueria en un punt estratègic d'aquest nou territori marítim de Tarragona. Roberto Martínez porta la direcció de sala. El local, molt lluminós i de decoració clàssica avantguardista, ofereix una línia de cuina asturiana i mediterrània, a càrrec del xef Gonzalo Garay. Roberto Martínez té també cura del celler del restaurant, en el que hi ha una vintena de vins i caves diferents. El nombre de varietats de pa és de 5, d'elaboració pròpia. Al mateix costat del restaurant marisqueria, van obrir el passat estiu una braseria que amplia i complementa l'oferta gastronòmica d'aquest establiment, ja que en el nou local, continuació de l'actual, s'ofereixen carns típiques d'Astúries, Galícia i els Pirineus, fetes al grill. Les nits d'estiu, la terrassa i la carpa resulta

un lloc ideal per assaborir qualsevol de les especialitats esmentades, contemplant els vaixells de luxe amarrats al moll i, de fons, la ciutat de Tarragona. **Especialitats i preus:** Amanida de foie fresc amb vinagreta de modena, 18,00; suprema de llobarro salvatge amb alls tendres i amb guarnició de papillota, 26,00; mitjana de Nebraska amb verdures caramel·litzades, 26,00; figues al marc de cava, 8,00. Menú, 28,00. Menú degustació, 60,00. **Vi de la casa:** Coto major, 14,00.

■ SIRCO ESBARJO GASTRONÒMIC

7/10

Port Tàrraco, Moll Lleida B1 L1. 43004 Tarragona. Tel.: 977 211 714. Capacitat per fins a 32 comensals. Correu electrònic: info@sircogestion.com. Web: www.sircogestion.com.

Esbarjo Gastronòmic és un espai multifuncional de la gastronomia creat per gaudir-ne en diferents conceptes i versions. És el fruit d'una singular i il·lusionada iniciativa de dos inquiets joves, un tarragoní i un basc. La idea va néixer quan els dos socis, Josep Maria Moreno, un expert en el món de la cuina, i Aritz Echezarreta, un expert en la gestió i els vins, es van conèixer treballant i van decidir posar una assessoria gastronòmica. Però davant la petició que rebien de càterings i de formació, van pensar en buscar una ubicació física i la van trobar al final de la Marina tarragonina, davant mateix de la ciutat, amb unes vistes esplèndides. Aquí hi ha la botiga i un restaurant per encàrrec. L'oferta comprèn festes tipus càtering, cursos per a grups que s'organitzen periòdicament, tallers per a empreses, assessories amb software de gestió per a la restauració, etc. Van obrir el dia 1 d'agost del 2008. El restaurant funciona per comanda, per reserva prèvia, en la qual es pregunta als comensals què volen menjar i preparen d'acord amb el que s'ha parlat un menú fet a mida. Josep Maria Moreno elabora els plats a la cuina, dins d'una línia de cuina mediterrània i de producte, d'autor i adaptada a cada comensal, amb uns aperitius més aviat moderns i uns segons més clàssics. Té 8 varietats de pa d'elaboració pròpia. Al celler hi han unes 60 referències. **Especialitats:** Parma passió; rap en carpaccio farcit de llagostins a baixa temperatura, xato 2.0; esponja de xocolata. El preu mitjà surt per uns 50,00/60,00 euros per persona, amb vins inclosos. Menú degustació, a partir de 43,20. **Vi de la casa:** Quinta do Avelino 2009 treixadura 100% do ribeiro, 16,90.

■ PALAU DEL BARÓ

7/10

Santa Anna, 3. (43003) Tel. i fax: 977 24 14 64. Horari de 13,15 a 16,00 i de 20,30 a 23,00. Tanca diumenge nit i dilluns tot el dia. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6.000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament i aparcacotxes. Terrassa. 4 menjadors privats per fins a 100 comensals. Admet gossos. Correu electrònic: restaurante@palau-delbaro.com. Web: www.palau-delbaro.com.

El nom del restaurant respon al fet d'haver servit aquest palau de residència del Baró de les Quatre Torres durant el segle XVII, i més tard de la rica família Vives,

procedent de Vila-rodonà. Ho demostra la sumptuositat de les estances i el jardí romàntic. El restaurant funciona des de fa 10 anys, un cop restaurada la mansió. La idea impulsora era oferir a Tarragona un espai de restauració que juntés la qualitat del servei amb l'ambient noble de l'espai. L'acollida de la selecte clientela ha estat la millor resposta a la intenció dels impulsors. El xef és Marco Antonio Borromeo, que ha treballat en diversos restaurants abans i ha fet estades amb Martín Berasategui i ha estudiat a l'escola Hoffman, ofereix una cuina mediterrània amb productes frescos i tocs d'autor. El menjador de decoració clàssica està situat al primer pis, al costat d'una bonica terrassa interior enjardinada, ideal per a les nits d'estiu. El celler compta amb unes 80 referències de vins de diferents denominacions a cura del sommelier David López. Ha obtingut el primer accèssit Gastronomia de l'Associació de Gourmets de Tarragona. Pel seu esforç i dedicació en pro de la gastronomia, aquesta Guia el designà Restaurant de l'Any 2008. La sala la dirigeix Ana Aguilar. **Especialitats i preus:** Foie gras d'ànec micuit amb melmelada de figues, 15,50; remol de platja amb verduretes de temporada, 23,90; xai desossat a baixa temperatura a l'aroma de ratafia, 19,50; coulant de xocolata amb gelat de caramel, 5,90. Menú 15,00. Menú degustació, 50,00 (depèn del producte de temporada). **Vi de la casa:** Roureda criança (DO Tarragona), 10,80.

■ CA'L JOAN

6,75/10

Espinac, 2. (43004) Tel.: 977 21 92 23. Fax: 977 22 14 11. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 23,00. Tanca dilluns, 3 setmanes a l'octubre i Setmana Santa. 6000 i Visa. Aire condicionat. Tiquet per a aparcament públic pròxim.

Situat al barri de pescadors (Serrallo) des de l'any 1997, Joan Cobo, que últimament compta amb el suport de la seva filla Esther, ofereix una cuina marinera tradicional, elaborada pel xef Domingo Omaña. El celler compta amb unes 60 referències. **Especialitats i preus:** Arròs de rap i cloïsses amb allioli, 14,00; romesquet de Tarragona, 22,00; mariscada, 28,00. Menú (migdies), 12,00. **Vi de la casa:** Sumarroca, 10,00.

■ NÀUTIC

6,75/10

Edifici Nàutic, Port Esportiu. (43004) Tel.: 977 22 58 24. Horari de 13,00 a 16,00 i de 21,00 a 23,00. Tanca dimarts tot el dia i dilluns, dimecres i diumenge nit. Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. Capacitat per a 150 comensals. Correu electrònic: info@nauticrestaurant.com. Web: www.nauticrestaurant.com.

El Real Club Nàutic de Tarragona es va fundar el 1878 i, en la seva especialitat, és el més antic d'Espanya. En les seves noves instal·lacions, el restaurant, dirigit per El Mar de Copete, S.L., ofereix una línia de cuina mediterrània en un marc amb unes vistes excepcionals del port esportiu i de la ciutat de Tarragona, a través d'uns grans finestrals. La cuina està coordinada pel xef Francisco Copete. El celler compta amb 60 referències i està a cura de Mario Moscoso que ahora dirigeix la sala. Té una varietat de pa d'elaboració pròpia. A l'estiu obren la ter-

rassa chill. **Especialitats i preus:** Gamba vermella de Tarragona, 30,00; caldereta de llamàntol i rap, 24,00; arròs mariner amb rap i gamba vermella petita de Tarragona, 17,00; milfulls de crema cremada amb maduixes, 4,00. Menú, 15,50. Menú degustació, per encàrrec. **Vi de la casa:** Müller, 10,00.

■ LA CUINETA

6,5/10

Nou Patriarca, 2 bis. (43003) Tarragona. Tel.: 977 22 61 01. Horari: de 8,30 a 17,00. Tancament setmanal: diumenges. American Express, Diners, Màster Card, 6000 i Visa. Té aire condicionat. 2 menjadors privats per a fins a 9 comensals. Capacitat total per a 45 comensals. Correu electrònic: la cuineta@ono.com.

El dia 4 de juliol de 2008 va obrir per primera vegada les seves portes el restaurant La Cuineta, al costat de la Catedral de Tarragona, ocupant l'espai de Les Coques, que s'havia traslladat al carrer Sant Llorens. Al capdavant, Celia García, amb el ferm propòsit de donar un servei de primera qualitat, amb una bona cuina ben feta. El restaurant s'engega a primera hora del matí, a les 8.30 per a oferir la possibilitat de degustar a l'hora de l'esmorzar la seva reposteria totalment casolana o els mini entrepans de 14 varietats distintes. De les 9 fins a les 12 hi ha la possibilitat de fer els esmorzars de forquilla i ganivet, amb una àmplia selecció de plats. I, a partir de les 13h, l'opció estrella és el menú de temporada amb una àmplia varietat de combinacions ja que comprèn 10 entrants 10 segons i una gran selecció de postres més els suggeriments diaris, que s'expliquen a viva veu. Tot això, amb pa, aigua, o cava per 15 euros iva inclòs. A la nit el restaurant obre amb reserva prèvia per a grups. La cuina corre a càrrec del xef Carlos, que elabora amb molt d'encert i professionalitat una cuina de línia catalana tradicional, de temporada, amb productes de primeríssima qualitat. El menjador és reduït, amb l'encant de la pedra romànica que està present en tot el local i una decoració molt personal. La capacitat és per a 45 persones. Ambient molt acollidor i un tracte afable i personalitzat. La carta de vins inclou més de 200 referències. Excel·lent relació qualitat/preu de la seva cuina. **Especialitats i preus:** Carpaccio de pop a la feira, confit d'ànec amb xampinyons i escalunya caramelitzada, bacallà amb mussolina de poma; clafotis de xocolata. Menú, 15,00. Menú degustació a les nits, per a grups, 25/35. **Vi de la casa:** Bach negre blanc o rosat i cava Roger de Flor.

■ LEMAN

6,5/10

Rambla Nova, 27. (43003) Tel.: 977 23 42 33. Fax: 977 23 79 18. Horari de 13,00 a 15,45 i de 20,00 a 23,00. No tanca. Capacitat per a 70 comensals. American Express i Visa. Aire condicionat. Terrassa. Correu electrònic: cafeterialeman@hotmail.com.

Situat al cor de la ciutat des de fa molts anys, és cafeteria, pastisseria i restaurant. Centre de trobades i tota una institució a Tarragona. Ofereix una carta de cuina mediterrània, que inclou plats del dia, amb peixos frescos i carns de qualitat, segons el mercat. Al capdavant de la cuina hi ha el xef Josep Gil, que tenen una gran experièn-

cia en els fogons. La decoració és agradable i el celler és prou extens, amb uns 54 vins de diferents denominacions d'origen. Del celler se n'encarrega Jaume Viñas. El servei és amable i acurat, sota la direcció d'Isidro Domènech, amb el suport de Jaume i Manel. En definitiva, un bon restaurant al centre de la ciutat en què sempre es menja bé i en el que els diumenges cal reservar taula. L'any passat (2011) va celebrar el seu 50 aniversari. **Especialitats i preus:** Ventresca de tonyina amb amanida de pebrots del piquillo, 8,00; broqueta de be al curry amb arròs pilaf, 16,40; medallons de filet al porto amb foie, 21,15; soufflé *glacé* al Grand Marnier, 4,75. Menú de mercat (de dilluns a divendres), 19,00. **Vi 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. Horari de 13.15 a 15.45 i de 20.15 a 22.45 hores. No tanca. Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa. 4 menjadors privats per a fins 400 comensals. Correu electrònic: onarestaurant@calblay.com. Web: www.calblay.com.

Des de finals de l'any 2009, Grup Cal Blay, que dirigeix en Santi Carda, es va fer càrrec de la restauració del hotel Husa Imperial Tarraco, iniciant una nova singladura en el seu restaurant, que passa a denominar-se Ona. Amb unes vistes del Mediterrani i del Pretori tarragoní, Ona s'ha convertit en un nou punt de trobada gastronòmic a la ciutat, que gaudeix d'un marc elegant i confortable i d'una cuina catalana de proximitat amb productes de qualitat i de temporada (formen part de l'Institut Català de la Cuina), que elabora el jove xef tarragoní, Carles Salvadó Baches. La direcció de la sala està a càrrec de Ramon Tora i Manuel Castro i la del restaurant Mercè Sanahuja. En època d'estiu obre la terrassa, amb vistes al mar, oferint una variada carta amb un menú de tapes per 15,00 i música en directe. El celler té unes 100 referències. Disposa de 2 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Amanida de bombons de foie amb poma texturitzada i vinagreta PX, 10,50; melós de vedella de Girona a baixa temperatura amb bolets, 12,00; arròs caldós de llamàntol, 18,00; borratxo amb crema de caramel i gelat de xocolata blanca i cafè, 5,50. Menú, 13,88 (els caps de setmana 16,66). Menú arròs, 24,00. Menú platerets, 28,00. Menú pica-pica, 27,00. Menú tapes, 15,00. **Vi de la casa:** Cellers Padro, DO 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. Horari de 08,00 a 24,00. Tanca diumenge, festius i de 25 de desembre a 6 de gener. American Express, 4B, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Menjador privat per fins a 30 comensals. Correu electrònic: rterovira@yahoo.es.

Al capdavant d'aquest petit (50 comensals) i acollidor local del centre de Tarragona, està l'Anna Ferreté i Josep Rovira, que ofereix, en la primera planta, un servei de cafeteria, esmorzars, berenars i degustacions de vi; tot seguit, trobem un recollit menjador que, juntament amb la sala de la segona planta, forma el

conjunt gastronòmic de Rovira. Anna atén els comensals, amb tracte discret i amable, aconsellant-los els suggeriments que cada dia s'elaboren a la cuina, dirigida pel seu espòs, que segueix la línia de mercat. Organitzen, a sol·licitud de grups, tast de vins i escumosos. **Especialitats i preus:** Delícia d'ou ferrat amb sobrassada mallorquina, 6,85; lluç a la donostiarra, 16,25; *steak tartare*, 23,00; bunyols d'avellana, 5,85. Menú degustació, 25,00. **Vi de la casa:** Josep Foraster (D.O. Conca de Barberà), 8,50).

■ ABORDO

6,25/10

Sant Pere, 21. El Serrallo. 43004 Tarragona. Telèfon: 977 22 74 90. Horari: de 12,00 a 16,00. Tanca els vespres i tot el dia el dilluns. També tanca del 20 al 26 de setembre i del 24 de desembre al 5 de gener. American Express, Master Card i Visa. Serveis: Aire condicionat. Correu electrònic: r.abordo@hotmail.com.

El serrallenc Quico Dalmau, armador i peixater, amb el suport de la seva dona, Maribel López, va decidir a l'any 2006 posar un restaurant al mateix cor del seu barri, El Serrallo de Tarragona, per oferir la cuina marinera casolana tradicional, que tant bé coneixent. El nom de l'establiment, "Abordo" invita als comensals a passar a un lloc molt mariner per assaborir unes especialitats i elaboracions que els pescadors en tenen molt secrets. Moltes preparacions de les barques es poden degustar en aquest restaurant, com estan "Abordo". El menjador és lluminós, amb decoració que recorda el barri on ens trobem. La planta baixa té una capacitat per uns 30 comensals. A destacar l'altell, un privat per uns 12 comensals, amb detalls molt mariners i una gran fotografia del any 1962 de la ciutat de Tarragona vista des de el mar. La Maribel, amb una formació autodidacta, apressa de la seva mare i de la seva avia, atent els fogons, amb l'ajut del seu marit, Quico, que també està a la sala i te cura del celler. **Especialitats i preus:** Festival de petxines, 14,00; romesco de rap, 24,00; arrossos (paella de marisc, 15,00, arròs caldós amb llamàntol, 20,00...); tortell de crema casolà, 4,50. Menú, 14,00. Menú degustació, 40,00. **Vi de la casa:** Ipsis Blanc Flor, D. O. Tarragona.

■ CÒCVLA (HOTEL URBIS CENTRE)

6,25/10

Plaça Corsini, 10. (43001) Tel.: 977 24 01 16. Fax: 977 24 36 54. Horari de 13,30 a 16,00 i de 20,30 a 23,30. Tanca diumenge. American Express, 4B, Dinners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcament públic pròxim. Capacitat per a 70 comensals. Correu electrònic: info@hotelurbis.com. Web: www.hotelurbiscentre.com.

Nova aposta gastronòmica a l'hotel Urbis Centre, a càrrec de Carlos Segarra. Des de juny de 2007 és possible degustar els plats tradicionals de la cuina catalana i de Tarragona, amb la recuperació dels sabors d'antany. Al capdavant de la cuina hi ha Fina Vargas i del menjador, modern i molt lluminós, situat al primer pis de l'establiment, amb bones vistes a la plaça, Xavier Florensa, que també exerceix les funcions de sommelier. Ofereix un menú a preu fix en què es pot

optar per un primer, un segon i unes postres, d'una relació de diversos plats, alguns amb suplement. La carta de vins inclou exclusivament els dels cellers De Müller, amb unes 135 referències. **Especialitats i preus:** Amanida de pop amb crema de romesco, 9,00; calls a la catalana, 12,00; cua de bou estofat amb reducció de mulsum, 11,00; iogourt natural a l'aroma de menta, 4,75. Menú, 14,75. Menú degustació, 35,00. **Vi de la casa:** Vi del Mas (DO Montsant), 7,00.

■ ARROCERÍA BRISA (ABANS BRISA TAMARIT PARK)

6/10

Platja Tamarit, s/n. (43008) Tel.: 977 65 13 64. Fax: 977 65 04 51. Horari de 13,30 a 16,00 i de 20,00 a 22,45. Tanca novembre, desembre i gener. Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. Capacitat per a 150 comensals. Correu electrònic: earaluce@tamarit.com. Web: www.tamarit.com.

És el restaurant del càmping Tamarit Park, considerat com un dels millors de Catalunya i que gaudeix d'importants distincions que així ho acrediten. El dirigeix Esther Araluce. Compta al capdavant dels fogons amb Ahmed Amrouch, el qual ofereix cuina mediterrània, ben elaborada. El menjador i la terrassa, amb una decoració d'estil mariner, estan al costat de la platja i amb precioses vistes del mar i del castell de Tamarit, elevat sobre el promontori veí; el dirigeix Fernando Bibi-an. El plat rei de la casa, a l'estiu, és la paella. Resulta deliciosa, prendre-la al costat del mar, amb les vistes esplèndides del castell de Tamarit. El celler ofereix 30 referències diferents. **Especialitats i preus:** Musclos Bronoise, 9,90; arròs a banda pescadors, 18,00; jarret de xai, 15,50; fondant amb salsa de gerds, 5,90. Menú degustació, 25,00. **Vi de la casa:** Iuvene. Vinya Marian, Vall-Major, 12,50.

■ CLUB DE GOLF COSTA DAURADA

6/10

Crta. del Catllar km 2.7. 43764 Tarragona. Tel.: 977 65 36 14. Fax: 977 65 30 28. Horari: de 13.00 a 16.30 hores. Tanca dilluns, primera setmana de setembre i segona quinzena de gener. Màster Card i Visa. Té aire condicionat, aparcament, vigilant pàrquing i terrassa. Correu electrònic: beiredangos@terra.es.

Quan el Club de Golf Costa Daurada, de Tarragona va iniciar la seva singladura, a l'any 1990, el matrimoni M^a Jesus Angos i Fernando Beired, es van fer càrrec del restaurant que porta el mateix nom del Club. M^a Jesus, coneguda per tots com Susi, porta la direcció de la sala i les relacions públiques de l'establiment, mentre que Fernando, cuiner de professió i amb una llarga experiència en restaurants com Casa Soler, La Caseta del Rellotge, Mas Gallau, etc. està al capdavant dels fogons. Actualment compta amb el suport de Radu Vilcu. I així han passat més de 20 anys oferint a golfistes i a tarragonins una bona línia de cuina casolana, en el marc d'una bella masia catalana, situada en el cor del Club de Golf. El menjador es situa al primer pis de la masia i disposa d'espai per a fumadors. A la carta de vins hi ha unes 50 varietats de vins i caves. **Especialitats i preus:** Musclos a la planxa, 9,00; amanida de llagostins i Jabugo, 12,80; confit d'ànec al Oporto, 13,00; arròs caldós de llamàntol, 13,00; entrecot de vedella,

19,50; creps suzette, 6,00; pastissos variats, 4,00. En ocasions molt especials en les quals Ferrnando aconseguix una perdiu de caça, l'elabora amb veritable mestratge per als amants d'aquest plat deliciós. Menú, 14,00. Menú degustació, 30,00. **Vi de la casa:** Muntroca, 19,00.

■ MARE NOSTRUM (CIUTAT DE TARRAGONA)

6/10

Plaça Imperial Tarraco, 5. (43005) Tel.: 977 25 09 99. Fax: 977 25 06 99. Horari de 13,00 a 16,30 i de 20,30 a 23,00. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Menjadors privats. Capacitat per a 227 comensals. Correu electrònic: restaurantciutat@sbgrup.com. Web: www.hotelciutatdetarragona.com/es/restaurante-tarragona.php.

Al capdavant de la cuina del restaurant de l'Hotel Ciutat de Tarragona trobem a Omar Morales, provinent de Mèxic que dóna un toc exòtic i picant i ofereix cuina mediterrània d'autor amb plats tradicionals de les comarques tarragonines. La directora de sala és Isabel Marín. Al celler, trobem 33 referències de vins i caves. Realitzen jornades gastronòmiques durant tot l'any a base de productes de temporada. **Especialitats i preus:** Amanida de mongetes del "ganxet" pernil ibèric i oli de tòfona negra, 11,70; entrecot a la pedra i graellada de verdures de temporada, 16,00; llenguado a la planxa amb reducció de galeres i te fumats, 21,00; pastís de formatge, 5,00. Menú, 17,00. Menú degustació, 27,00. **Vi de la casa:** Martí Carbó, 4,80.

HOTELS

■ MAS LA BOELLA

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

13 suites amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió, Canal +, Ipod, GPS, Wi-Fi a tot l'hotel, barnús, assecador de cabell, *room service* 24 hores i pany electrònic. Preu habitació doble: a partir de 150/170 euros/dia. Inaugurat la primavera de 2009, està situat en ple cor de la finca La Boella, a 8 km de Tarragona, a 5 minuts de l'aeroport de Reus, envoltat per 110 hectàrees d'oliveres i 6.500 m² de jardins i perfectament equipat amb tots els detalls i comoditats per passar una estada de luxe. Disposa a més d'un restaurant gastronòmic de cuina mediterrània d'autor, piscina exterior i amplis jardins per gaudir d'agradables passejos. Entre els seus serveis addicionals, destaca la seva àmplia oferta d'activitats de lleure i entreteniment a l'aire lliure, i les propostes gastronòmiques i enològiques i les visites guiades per la finca. Disposa de celler i trull amb elaboració pròpia de vins i olis. La botiga gourmet i vinoteca presenta un ampli programa d'activitats: presentacions, degustacions, cursos de tasts, tallers de maridatge, etc. Té habitacions per a discapacitats. La seva magnífica ubicació permet a més realitzar múltiples i interessants visites culturals

pels voltants com a les ruïnes arqueològiques visibles de la Tàrraco romana, als monestirs cistercencs de Poblet i Santes Creus o a la ruta del modernisme a Reus. El dirigeix Sonia Pau. Pàrquing propi a l'aire lliure. Jardí. Piscina. Salons de Convencions. Botigues. Restaurant: Espai Fortuny.

■ CIUTAT DE TARRAGONA

Plaça Imperial Tarraco, 5. (43005) Tel.: 977 25 09 99. Fax: 977 25 06 99. No tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Cadena SB Hotels. Correu electrònic: hoteltgn@sbgrup.com. Web: www.hotelciutatdetarragona.com.

156 habitacions i 12 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió panoràmica LCD via satèl·lit, Wi-Fi gratuït, assecador de cabell, servei d'habitacions 24 hores i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 69,44/138,89 euros/dia. Inaugurat el 1998, s'alça en un nou i flamant edifici, construït sobre l'estació d'autobusos, al centre de Tarragona. Modern, confortable i molt cèntric, gaudeix de bona comunicació i està pròxim a Universal Studios Port Aventura. Té el certificat de qualitat ISO 9002 i el segell de Respecte Mediambiental de la Generalitat de Catalunya. El dirigeix Albert Pedrol. A destacar el seu snack-bar Punt de Trobada. Wi-Fi a tot l'hotel. Garatge. Aparcacotxes. Piscina. Gimnàs. Sauna. Salons de convencions. Com ha novetat s'ha de destacar la seva nova piscina, gimnàs i solarium. Nou cafè-bar "punt de trobada". Restaurant Mare Nostrum.

■ TARRACO PARK (EUROSTARS TARRACO)

Ctra. de València, 206. (43006) Tel.: 977 55 67 73. Fax: 977 55 67 74. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Cadena Eurostars Hotels. Correu electrònic: info@hoteltarracopark.com. Web: www.hoteltarracopark.com.

122 habitacions i 2 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, Wi-Fi, assecador de cabell i premsa diària. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 56/89 euros/dia. Inaugurat l'octubre de 2005, ocupa un edifici de nova construcció, preparat per a persones minusvàlides, que s'aixeca als afores de Tarragona. Modern i funcional, disposa de tota mena de comoditats i està destinat al sector empresa. Té connexió a internet ADSL i Wi-Fi gratuït en totes les zones comunes, inclosa la piscina i el solarium, la qual cosa permet continuar treballant i alhora descansar. El dirigeix Jorge Ruiz. Garatge. Aparcament. Piscina. Gimnàs. Sauna. Salons de convencions. Restaurant Auguri.

■ HUSA IMPERIAL TARRACO

Passeig dels Palmeres, s/n. (43003) Tel.: 977 23 30 40. Fax: 977 21 65 66. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Cadena Husa. Correu electrònic: hotelimperialtarraco@husa.es. Web: www.hotelhusaimperialtarraco.com.

142 habitacions i 23 suites amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi i assecador de cabell. Habitacions per a discapacitats (5). Preu habitació doble: 60/97 euros/dia segons ocupació, entremig hi ha un ventall ampli de tarifes. Inaugurat el 1965 i reformat el 1986, està situat al Balcó del Mediterrani, enfront del mar, amb vista molt belles de la costa i l'amfiteatre romà. Facilitats per a la reserva del *green-fees* al golf Costa Daurada. La planta baixa de l'hotel acull, des del mes d'octubre de 2005, el Casino de Tarragona, que inclou el seu propi restaurant obert fins a les 24 hores. El dirigeix Eduard Casajuana. Respecte a l'any passat, les novetats són dues plantes d'habitacions totalment renovades. Aparcament. Jardí. Tennis. Piscina. Perruqueria. Gimnàs. Salons de convencions. Casino de Tarragona. Restaurant Circus.

■ HOTEL URBIS CENTRE

Plaça Corsini, 10. (43001) Tel.: 977 24 01 16. Fax: 977 24 36 54. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Correu electrònic: info@hotelurbis.com. Web: www.hotelurbiscentre.com.

148 habitacions i 22 suites amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi i assecador de cabell. Habitacions per famílies. Preu habitació doble: 70/130 euros/dia. Situat a ple centre de Tarragona junt al Palau de Congressos, Rambla i monuments. Sala de reunions, despatx per a entervistes.

L'ALBIOL

377 habitants. A 28 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ VILLA URRUTIA

7/10

Urbanització Masies Catalanes (C-14 Reus-Montblanc, km 18). C. Olivera, 50. (43479) Tel.: 977 84 69 81. Fax: 977 76 05 21. Horari de 13,00 a 16,00 i de 21,00 a 23,00. Tanca dilluns. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aparcament. Terrassa. Menjadors privats. Correu electrònic: restaurantvilla@gmail.com. Web: www.villaurrutia.cat.

El jove restaurador Llorenç Muñoz, que vam conèixer fa anys dirigint el restaurant Barhaus a Tarragona, va rehabilitar, l'any 2004, una antiga finca situada a l'urbanització Masies Catalanes, als afores d'aquest poble, convertint el celler del palauet modernista del 1913 en un preciós restaurant que conserva tot el seu caràcter. En aquest marc excepcional, s'ofereix cuina de mercat i d'autor, amb influències internacionals. Al capdavant dels fogons hi ha Eugeni Piñol. Dirigeix la sala Carme Muñoz, i s'encarrega de l'important celler, amb unes 300 referències, Katerina Werderdel. 6 varietats de pa d'elaboració pròpia. Els dissabtes a la nit ofereix també música en directe. L'any 2005 va instal·lar una *khaima* imperial per a banquets

i celebracions, amb una capacitat per a 300 persones. Cal destacar també els bells jardins del conjunt. **Especialitats i preus:** Entrants japonesos, 12,00; melós de cabrit, 15,00; turbot amb maduixes, 13,50; iogurt sorpresa, 4,00. Menú degustació, 36,00. **Vi de la casa:** Nita, 15,50.

ALCANAR

9.969 habitants. A 12 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ TALLER DE CUINA CARMEN GUILLEMOT 7,5/10

Colón, 26. 43530 Alcanar-Poble. Tel.: 977 730 323. Horari: de 13,30 a 16,00 i de 20,30 a 23,00 h. Tanca diumenge nit, dilluns i dimarts, i per Nadal. 4B, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. 1 menjador privat per a 8 comensals. 1 menjador principal per a 25 comensals. 1 terrassa per a 20 comensals. Capacitat total per a 54 comensals. Correu electrònic: guillemot90@hotmail.com. Web: www.carmenguillemot.net.

L'any 2001, Mamen Gil amb el suport de Philippe Guillemot va fer realitat el seu somni de tenir un restaurant a la seva pròpia casa. Una bella casa, al centre de la població, construïda a finals dels anys cinquanta, que té 800 metres quadrats repartits en tres plantes. La planta baixa va ser remodelada per l'escultor Agustín Vizcarro per convertir-la en un restaurant que combina l'arquitectura clàssica amb un estil modern que reflecteix la passió per l'art dels seus amos. Mamen elabora una cuina d'arrel tradicional, amb tècniques actuals i recerca de sabors autèntics i intensos. El celler alberga unes 80 referències. Philippe exerceix de director de sala i sommelier, i col·labora també en l'execució d'alguns plats. 4 varietats de pa d'elaboració pròpia. Terrassa per sopar a l'estiu. **Especialitats i preus:** Parmentier de botifarra negra, 5,50; milfulls de creps de Sarraí amb llagostins i rap, 17,50; espatlla de cabrit confitada i cruixent aromatitzada amb llimona, estragó i menta, 27,50; snickers (mousse de cacauet amb crema de caramel i xocolata, 7,50. Menú degustació, 23,00 (tapes), 38,00 (clàssic), 48,00 (gastronòmic) i 35,00 (vegetarià). **Vi de la casa:** Mas d'en Pol (celler Clua, DO Terra Alta), 9,95.

HOTELS

■ TANCAT DE CODORNIU ****

Ctra. Nacional 340, km 1.059. (43480) Tel.: 977 73 71 94. Fax: 977 73 72 31. No tanca. American Express, Master Card i Visa. Cadena Rusticae. Correu electrònic: info@tancatdecodorniu.com. Web: www.tancatdecodorniu.com.

5 habitacions dobles standards, 3 habitacions especials amb jacuzzi a la terrassa, sauna i banyera d'hidromassatge, 4 suites i 1 *junior suite*, totes amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi, barnús, assecador de cabell i pany electrònic. Disposa d'habitacions adapta-

des per a discapacitats. Preu habitació doble: 120/300 euros/dia. Inaugurat l'any 2004, es troba en una masia del segle XIX, degudament rehabilitada i situada al centre d'una gran finca de 2.500 tarongers en plena producció a les Cases d'Alcanar. En la tranquil·litat d'aquest verger, a 200 metres de la platja, aquest lloc que va ser residència estival d'Alfons XII és un autèntic petit hotel encantador de gran confort, equivalent a un 4 estrelles. És modern i amb bones instal·lacions. El dirigeix Angel Llasera. El restaurant ofereix una línia de cuina mediterrània i de producte, amb una carta de plats ben elaborats i apetitosos. Aparcament. Jardí. Billar. Voleyball. Minigolf. Paddle (en projecte). Piscina. Bicycletes. Restaurant.

ALTAFULLA

4.415 habitants. A 11 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ BRUIXES DE BURRIAC

8/10

C/ del Cup, 5. 43893 Altafulla. Tel.: 977 65 15 57. Fax: 977 60 07 57. Tanca diumenge nit i dilluns. També tanca gener. American Express, Master Card i Visa. Aire condicionat, aparcament i 2 menjadors privats per a fins a 70 comensals. Correu electrònic: restaurant@granclaustre.com. Web: www.granclaustre.com.

És el restaurant gastronòmic de l'hotel Gran Claustre, d'Altafulla, que l'any passat va finalitzat les obres d'ampliació, que han afectat fonamentalment al restaurant, reubicant-lo en un nou espai minimalista i elegant, molt proper a l'inicial situat al cor de l'edifici històric, en el qual ha estat 6 anys. El nou restaurant Bruixes de Burriac disposa d'una innovadora cuina oberta que permet al comensal seguir en directe la cocció dels seus plats, que elabora, com sempre amb professionalitat i mestratge, el jove xef, Iban Tomàs, dintre d'una línia mediterrània d'autor. Al capdavant del nou menjador, que contrasta modernitat en el conjunt arquitectònic antic, assolint un ambient distingit i alhora molt agradable, està Marcel Casasus, que exerceix també de sommelier. El celler és àmpli i acull unes 50 referències de vins i caves. La guia gourmand el designa "Restaurant de l'any 2012". **Especialitats i preus:** Amanida de carxofes amb pernil ibèric i parmesà, 13,88; *steak tartare* de vedella a la soja, 18,51; medallons de rap amb musclos i safrà, 20,37; escuma de mascarpone, flam de xocolata i gelat de cafè, 5,55. Menú, 25,00. Menú degustació: 41,66. **Vi de la casa:** Deller Montsant, 10,00.

■ FARISTOL

6,75/10

Sant Martí, 5. (43893) Tel.: 977 65 00 77. Horari de 14,00 a 15,30 i de 20,00 a 23,30. Tanca de dilluns a dijous a l'hivern i migdies a l'estiu. 4B, Master Card, 6000 i Visa. Admet gossos. Menjador privat per a 20 comensals. Terrassa. Correu electrònic: amarti@tinnet.org. Web: www.faristol.es.

Agustí Martí i la seva esposa Lynne Proctor porten ja gairebé trenta anys en aquesta vella mansió del centre d'Altafulla convertida en un agradable restaurant, informal i distès, de decoració rústica, amb molts quadres i antiguitats i terrassa d'estiu sota els arbres. Aquí ofereixen una cuina que segueix el receptari tradicional català, amb bones carns i alguns tocs de línia oriental. Compta amb un forn de coure. Tot va començar amb la idea d'un cafè piano, que es manté. Si li agraden els cellers, demani que li ensenyin. La carta de vins té unes 100 referències. Té també algunes habitacions. Preus molt raonables. Quan és temporada, ofereix calçotades, per 40 euros. **Especialitats i preus:** Tartare de tonyina fresca amb albergínia confitada, 9,50; civet de senglar, 12,50; espatlla de lletó al forn de llenya, 12,50; mousse de xocolata, 5,50. **Vi de la casa:** Mas Collet (DO Montsant), 12,50.

HOTELS

■ GRAN CLAUSTRE

Del Cup, 2. (43893) Tel.: 977 65 15 57. Fax: 977 60 07 57. No tanca. American Express, 4B, Master Card, 6000 i Visa. Cadena BCN Resort Mar. Correu electrònic: reservas@granclaustre.com. Web: www.granclaustre.com.

32 habitacions i 7 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi a tot l'hotel, barnús, assecador de cabell, pany electrònic i servei d'habitacions 12 hores. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 125/169 euros/dia. Inaugurat l'any 2004, ocupa l'antic convent de Santa Teresa, que data del 1732, declarat d'interès històric per la Generalitat. Cada habitació és diferent i té nom propi: taronges, blau prússia, pedres, vermell passió, blanc i negre, ocre camp, etc. Té bones vistes vers la costa i el castell de Tamarit. L'encant, la bellesa i l'estil de les seves instal·lacions són algunes de les qualitats més destacades. El dirigeix Jordi Ferré. Molt tranquil. La guia gourmand el designa "Hotel de l'any 2012". Piscina. Jacuzzi exterior. Solarium. Restaurant Bruixes de Burriac.

L'AMETLLA DE MAR

7.071 habitants. A 50 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ EL MOLÍ DELS AVIS

7,5/10

Andreu Llambrich, 74 (zona de vianants) (43860) Tel. i Fax: 977 45 64 04. Horari: de 13,00 a 15,30 i de 20,00 a 23,00. Tanca dimecres i novembre. Master Card i Visa. Serveis: Aire condicionat. Menjador per a 30 comensals. Correu electrònic: elmolidelsavis@elmolidelsavis.com. Web: www.elmolidelsavis.com.

La Rosalia Consarnau va obrir per primera vegada les portes d'un restaurant acollidor, hospitalari i sobretot familiar, situat al nucli antic de la marinera població de

l'Ametlla de Mar. Ocupava un molí d'oli del segle XIX. 35 anys després aquesta bona cuinera es va jubilar i passà el negoci al seu fill, Josep Margalef, i a la seva nora, Joana Martí. La nova generació reforma el local, l'adequa a les noves tecnologies i normatives vigents, però conserva les peces originals, com la premsa, la pedra del molí, les corretges, el motor, l'estil rústic amb les parets de pedra originals, les bigues de fusta, la xemeneia... L'estiu del 2006 la jove parella reobre el nou Molí dels Avis. Josep Margalef té una formació que neix de les classes rebudes de la seva mare, cuinera durant 10 anys a Suïssa i tota la vida al restaurant familiar El Molí. La seva cuina arranca de la cuina catalana mediterrània: arrossos, peixos, carns... La influència de la cuina suïssa predomina en els seus plats, i es mostra en les presentacions i acompanyaments de salses. També coneix tècniques revolucionàries i comença a despuntar en el vessant japonès, amb una fusió entre la cuina oriental i la de casa nostra. La Joana atén amb diligència i simpatia l'agradable menjador i també té cura del celler, on hi ha 31 referències de vins i 6 de caves, sobretot de les comarques tarragonines. Té 3 varietats de pa d'elaboració artesanal. El Ministeri de Turisme li ha atorgat el Certificat de Qualitat Turística de la zona de les Terres de l'Ebre. Tenen un Menú monogràfic sobre la Tonyina Vermella del Mediterrani del Grup Balfego, on el comensal pot degustar diverses parts de la Tonyina en diverses modalitats de cocció: Tàrtar, Sashimi i Tataký. Els han atorgat el Premi Gastronomia 2010, a través de l'Associació de Gourmets de la província de Tarragona. Durant la Setmana Santa i la temporada d'Estiu (juny, juliol i agost) ofereixen un servei gratuït de taxi per als seus clients de les urbanitzacions properes al poble. Tot un referent gastronòmic al sud de les comarcars tarragonines. **Especialitats i preus:** Tàrtar de tonyina vermella de l'Atmetlla de Mar, 25,50; arròs de rap amb cloïsses i llagostins de l'Atmetlla de Mar, 21,00; tataký de tonyina vermella de l'Ametlla de Mar amb melmelada de gengibre, 23,50; flam especial de la casa, 4,75. Menú degustació, 48,00 (sense beguda). **Vi de la casa:** No en té.

■ LA LLOTJA

7,25/10

Sant Roc, 23 (43860) Tel. i fax: 977 45 73 61. Horari de 15 de juny a 15 de setembre: de dimarts a diumenge, de 13,00 a 15,00 i de 20,00 a 22,00; la resta de l'any, de dimecres a diumenge, de 13,00 a 15,00, i divendres i dissabte, de 20,00 a 22,00. 4B, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa. Admet gossos.

Marc Miró i Yolanda Rojas van obrir l'any 2002 aquest petit restaurant, situat ben a prop del port, que té un menjador per a 27 persones, d'estil rústic i mariner, i una terrassa per a 20 més. Marc està darrere dels fogons, preparant una cuina elaborada amb un toc personal, en què prima la qualitat per sobre d'altres consideracions. Ella atén el servei i el celler, que conté unes 100 referències. Els resultats, de moment, són molt positius. **Especialitats i preus:** Arròs caldós de peix de roca amb llamàntol i sal de garotes, 27,00; tronc de rap amb gambes al seu suquet i puré de bolets, 21,00; filet de vedella amb foie, poma i salsa de Porto, 23,00; milfulls de codonyat i mousse de mató, 7,00. Menú degustació: 42,00. **Vi de la casa:** No en té.

■ MARINA

6,5/10

Av. Batlle Pijoan, 17 (43860) Tels.: 977 45 64 29 i 629 90 72 05. Horari de 13,30 a 16,00 i de 20,30 a 23,00. Tanca de dilluns. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. 1 menjador privat per fins a 50 comensals.

Des de 1999, el matrimoni format per Justo Fernández i Marina Labrador ofereixen en aquest restaurant situat al centre de la població, al costat de l'Ajuntament, cuina marinera tradicional d'aquesta costa. La decoració és senzilla i el servei, familiar. Ell atén els fogons, mentre que ella és al capdavant de la sala.

Especialitats i preus: Remenat de favetes amb llagostins, 12,00; arròs amb llamàntol, 15,00; romesco de peix i marisc, 21,00; crema catalana casolana, 3,75. Menú, 11,50/16,50. **Vi 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. Tanca de principis de novembre a Setmana Santa. 4B, Master Card i Visa. Correu electrònic: reservas@hotelmetllamar.com. Web: www.hotelmetllamar.com.

240 habitacions i 3 suites, amb aire condicionat, caixa forta, telèfon directe i televisió via satèl·lit, assecador de cabell i pany electrònic. Preu habitació doble en estada mínima de 4 dies en pensió completa: 40/104 euros/dia (passar-hi una sola nit incrementa el preu en un 60%). Inaugurat l'any 2001, està situat a primera línia de mar. Modern i confortable, té bones instal·lacions. El dirigeix Antonio Sánchez. Aparcament. Jardí. Piscina. Internet. Bany turc. Sala de jocs. Salons de convencions i banquets. Restaurant.

L'AMPOLLA

2.662 habitants. A 60 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ CLUB NÀUTICO "CASA MONTERO"

7,5/10

Club Nàutic. (43895) Tel.: 977 59 33 36. Fax: 977 59 30 07. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 23,00. Tanca dilluns a l'hivern. Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. Menjador privat per fins a 100 comensals.

Els germans Montero, Jesús Lluís i Carme, pertanyen a una família de restauradors procedent de Villarrobledo (Albacete); van néixer entre fogons i plats i en aquest ambient van seguir creixent i van decidir continuar la tradició familiar, conjugant la mestria dels seus pares amb les noves tendències culinàries i, al seu torn, aprofitant tots els fruits naturals que ofereix el Delta de l'Ebre i el Mediterrani. Compten amb el xef Paco García, i ofereixen cuina de mercat i dieta

mediterrània, molt ben elaborada, amb plats mariners certament exquisits. Molt bons arrossos. **Especialitats i preus:** Broqueta de tonyina marinada amb ostres del Delta, 14,00; llagostins de l'Ampolla, 27,00; gules amb alls del Delta, 50,00; mousse a les 3 xocolates, 5,00. Menú, 20,00. Menú degustació, 35,00. **Vi 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. Horari de 13,00 a 15,30 i de 20,00 a 22,30. Tanca de 9 de gener a 22 de febrer. Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. Menjador privat per fins a 100 comensals. Correu electrònic: reservas@hotelflamingo.cat. Web: www.hotelflamingo.cat.

És el restaurant gastronòmic de l'hotel Flamingo, que l'ha situat a la planta noble, al costat del hall amb unes vistes fantàstiques, a través dels grans finestrals, del mar Mediterrani i la badia de l'Ampolla. El xef Jorge Gallán, amb una bona trajectòria professional, ofereix una cuina de mercat, creativa i minimalista. Al capdavant del menjador, de decoració moderna i minimalista, hi ha Agustí Gil, que exerceix també de sommelier. La carta de vins ofereix unes 25 referències. Disposen d'un nou menjador a la terrassa. **Especialitats i preus:** Amanida de bacallà confitat amb patata, taronja, ceba i olives negres, 12,50; rap amb escabetx de verduretes, 16,00; rotllet de ternasco al forn, 16,00; mousse artesà de mandarina al cava, 6,00. Menú, 19,00. Menú degustació, 28,00. **Vi de la casa:** Bach, 8,00

HOTELS

■ FLAMINGO

Ronda del Mar, 58. (43895) Tels. 977 59 38 16. Fax: 977 59 38 19. No tanca. Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: reservas@hotelflamingo.cat. Web: www.hotelflamingo.cat.

61 habitacions i 5 *juniors suites*, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió, internet, assecador de cabell i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 70,38/110,19 euros/dia (amb esmorzar inclòs). Inaugurat el 2005, està situat al costat del mar en l'entorn natural del Delta de l'Ebre, a prop de la població de l'Ampolla. És un hotel ecològic pel seu sistema d'energia renovable que combina l'energia solar amb la biomassa, fet que el converteix en el primer hotel energèticament sostenible. Té el Premi Solar 2005 concedit per Eurosolar (Associació Europea per a les Energies Renovables). El dirigeix Silvia Marquez. Garatge. Jardí. Piscina climatitzada coberta. Gimnàs. Jacuzzi. Restaurant del Mar.

**Consulti-la per trovar els millors
restaurants i hotels de cada zona**

AMPOSTA

19.805 habitants. A 83 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ L'ALGADIR DEL DELTA

7,5/10

Ronda dels Pins, 27. (43549) Poble Nou del Delta. Tel.: 977 74 45 59. Horari de 13,30 a 16,00 i de 21,00 a 23,00. No tanca. Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. 1 menjador privat per fins a 45 comensals. Correu electrònic: gerencia@hotelalgadirdelta.com. Web: www.hotelalgadirdelta.com.

El restaurant de l'hotel del mateix nom ofereix des de l'any 2007, quan es va inaugurar, la fusió de la cuina del Delta amb la de la badia dels Alfacs. J.B Capilla i J.Pepiolsón els supervisors de la cuina, a la qual imprimeixen tota la seva saviesa culinària, que és molta i que queda palesa en totes les elaboracions que s'ofereixen en l'apetitosa carta. Al capdavant del menjador, que té una decoració moderna, hi ha el jove Joan Capilla, fill dels propietaris, que també exerceix de sommelier. El celler conté una trentena de referències de vins i caves de diferents denominacions d'origen. **Especialitats i preus:** Foie micuit en ceba confita i compota de tomàquet, 15,00; arròs caldós d'escamarlà de Sant Carles, 25,00; suquet de peix de Sant Carles, 25,00; bescuit glacée en xocolata, 4,50. Menú, 24,00/35,00. Menú degustació, 41,00. **Vi de la casa:** Selecció del summiller, varia de la temporada, 7,00/12,00.

■ BLANC DE BLANCS DE ROGELIO I MONTSE

7,5/10

Carrer Canàries, 14-16. 43870 Amposta. Tel.: 977 70 27 59. Fax: 977 70 27 59. Horari, de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 23,300. Tanca dimecres nit. Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Correu electrònic: rogelioimontse@bdb.cat. Web: www.blancsderogelioimontse.com

Trenta-vuit anys d'experiència en hostaleria, passant per tots els llocs relacionats amb l'ofici —començant de cambrer en terrassa, passant pel curset del *seaf-poo* de cambrer, bar i sala, els còctels i a la cuina des dels 15 anys com a aprenent agafant experiència al costat de cuiners de tota la geografia espanyola— avalen la bona feina del xef Rogelio Adell. Ara fa poc més de dos anys, després de treballar como cuiner per hotels i restaurants de la comarca, decidí obrir el seu propi restaurant a Amposta, amb el suport de la seva dona, Montse Sánchez. Ofereixen cuina mediterrània, senzilla i familiar. El celler guarda un centenar de referències, de les quals 15 són internacionals, i en té cura del sommelier Montse Sánchez. Si es demanen amb antelació hi ha plats per a persones celíaqes. Disposa de Wi-Fi per a les reunions d'empresa i, per als que hi van amb nens, tenen canviador de nens petits. La decoració és avantguardista, molt singular i curiosa. Ofereix sopars amb cata de vins amb maridatge, a l'octubre les jornades de l'arròs i al febrer las de la carxofa. L'espai del restaurant està dividit en tres sales, amb ambientacions

diferents i un pati interior que atorga llum a l'entorn. La capacitat total és per a unes 70 persones. **Especialitats i preus:** Carpaccio de carxofes, ibèric i llagostins, 14,50; arròs amb ortigues i llagostins, 16,50; filets de llenguado amb all i oli gratinats al forn, 15,00; barqueta de figues al brandi. Menú, 17,60. Menú degustació, 33,00. **Vi de la casa:** Vall de les Vinyes DO Terra Alta, 9,00.

HOTELS

■ L'ALGADIR DEL DELTA

Ronda dels Pins, 27. (43549) Poble Nou del Delta. Tel.: 977 74 45 59. No tanca. Dinners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: gerencia@hotelalgadirdelta.com. Web: www.hotelalgadordelta.com.

11 habitacions amb aire condicionat, telèfon directe i televisió via satèl·lit, internet, assecador de cabell i pany electrònic. Preu habitació doble: 84,11/107,48 euros/dia. Obert a finals del 2007, a càrrec de la família Capilla-Pepiol, es troba ubicat en l'espai natural del Delta de l'Ebre. Ofereix visites organitzades que finalitzen amb un circuit Spa o amb un tractament de bellesa. L'hotel està perfectament integrat a les cases de l'entorn i la natura del parc natural. Molt tranquil. Cal destacar la cuina del seu restaurant, amb un conegut professional al capdavant. El dirigeix Joan Capilla. Disposen d'un complet gimnàs amb servei d'entrenador personal. A les nits d'estiu la terrassa es converteix en *chill out*, molt agradable on els hostes poden gaudir dels còctels del bàrman de l'hotel. Catalogat com a bike resort per disposar de totes les comoditats per viatjar i gaudir del cicloturisme al mig del parc natural. Té ortogada l'"Ecoetiqueta europea" (distintiu ecològic a nivell europeu) a l'hotel i al restaurant. També disposa de certificats com a "Empresa de la carta europea de turisme sostenible". Ofereix Wi-Fi a tot l'hotel. Les habitacions amb noms propis del territori, son confortables i estan molt ben decorades. Aparcament. Jardí. Piscina. Restaurant.

ARBOCET

77 habitants. A 30 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ EL CELLER DE L'ARBOCET

7,75/10

Baix, 11. (43312) Tel. i fax: 977 83 75 91. Horari de 13,00 a 15,00 i de 20,30 a 22,30. Tanca diumenge nit, dilluns i segones quinzenes de febrer i d'octubre. Dinners, Master Card, 6000 i Visa, 4B. Menjador privat per a 4/8 comensals. Menjador per a 35 comensals. Aire condicionat. Aparcament. Admet gossos. Correu electrònic: joan@cellerarbocet.com. Web: www.cellerarbocet.com.

El desembre de 1979 el Celler de l'Arbocet va obrir les seves portes. Costelletes de conill, ànec de pagès cuinat de múltiples formes van ser els seus primers

plats. A partir d'aquí trenta anys d'evolució. Plats revisats, plats interpretats i actualitzats amb la recerca d'una cuina amb personalitat basada en el producte. Amb el pas del temps el restaurant traça una línia evolutiva del seu espai i la seva cuina escollint els plats més destacats i acceptats de cada any. El febrer de 2007 l'aportació d'en Joan i la Montse. L'equilibri, l'exquisidesa i una millora en la comoditat fan que l'establiment sigui una de les apostes gastronòmiques més actives de les nostres terres. Independentment d'ésser uns enamorats de la cuina de producte, en Joan, gran coneixedor dels vins de tot arreu, dedica una gran feina promocionant i divulgant una bona cultura de vi, i a la vegada fa un gran treball i una molt bona promoció dels vins de les nostres comarques. En definitiva, un bon restaurant en un lloc tranquil, còmode i agradable. Són ja més de trenta anys els que la família Pàmies vénen oferint una acurada mostra de la gastronomia catalana. El celler guarda unes 300 referències de vins i caves. Tenen 2 varietats de pa cuites al forn de llenya. Organitza jornades gastronòmiques dels bolets (setembre/octubre), de la butifarra negra (març) i de la carxofa. **Especialitats i preus:** Cigrons amb botifarra negra i bolets, 11,50; tronc de bacallà amb patates gratinades amb mussolina d'all, 18,50; peus de porc a la sal grossa, 24,00; dues xocolates (*mousse* de xocolata blanca i bitem de xocolata amarga), 6,50. Menú degustació, 45,00. **Vi de la casa:** Joan d'Anguera Planella, 17,00.

L'ARBOÇ

5.441 habitants. A 38 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ CAN PERAIRE

7/10

(47720). Tel.: 977 977 67 03 33. Horari de 10,00 a 17,00. Tanca els dilluns. Diners, Master Card, 6000, Visa i American Express. Aire condicionat. 2 menjadors privats per fins a 40 comensals. Capacitat per a 60 comensals. Admet gossos petits. Correu electrònic: canperaire@hotmail.com.

La història de Can Peraire es remonta a l'any 1935. En aquells temps l'avia Modesta era l'encarregada de cuinar, dies tan espacials com la fira de Santa Lúcia o la festa Major es reunien caçadors i veïns del poble; on seure al voltant d'una taula era sinònim de gresca i de bon menjar. Generació rere generació la fonda a estat un dels locals més emblemàtics per a tots els arboçencs. Actualment la seva propietària, M. Lourdes Lluch, està treballant per tal de que Can Peraire no perdi l'esperit que el caracteritzava. Juntament amb Martí Domènech treballen sempre amb productes de la terra i de temporada oferint un ventall molt ampli de possibilitats per als seus clients. Creant un nou concepte de la cuina tradicional catalana, utilitzant noves tècniques de cocció, textures i sabors. Mantenen en tot moment plats com l'escudella i carn d'olla o el canelons de la iaia Maria. La sala amb estil rústic, està al capdavant de Cristina Martín que també fa les

funcions de sommelier del celler amb unes 30 referències de vi. **Especialitats i preus:** Crep de verdures de temporada i gambes saltejades, 11,00; bacallà gratinat amb allioli de codony, 12,50; mil fulles de pinya caramelitzada i crema de la iaia Maria, 4,50. Menú, 16,00. Menú degustació, 35,00 (previ encàrrec). **Vi de la casa:** No en té.

CALAFELL

21.871 habitants. A 38 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ GIORGIO

8,5/10

Àngel Guimerà, 4. (43820) Tel.: 977 69 11 59. Horari de 14,00 a 16,00 i de 20,00 a 24,00. Tanca de dilluns a dijous a l'hivern, al migdia a l'estiu i del 20 de desembre al 20 de gener. No accepta targetes. Terrassa. Aparcacotxes.

Ja són més de 43 anys els que porta Giorgio Serafini, amb el suport de la seva esposa Sabine, oferint la millor cuina italiana del país, artesanal i amb els millors productes, a Calafell, a dues passes de la platja. El local és una autèntica pinacoteca, amb obres dels millors artistes catalans i en el qual es realitzen singulars i importants quadres col·lectius. A la part superior compta, per a l'estiu, amb una agradable terrassa. La seva cuina mediterrània antològica, el bon celler i l'ambient singular justifiquen àmpliament la visita. És recomanable reservar taula. Quan és temporada (novembre i desembre), elabora exquisits plats amb tòfona blanca, per a sibarites que saben apreciar aquest exquisit producte. Giorgio disposa d'una finca de 4,5 hectàrees en què conrea molts productes que utilitza en les seves elaboracions: verdures, fruites i fins oli d'oliva. Tota una llarguíssima trajectòria de Giorgio Serafini d'impecable professionalitat dedicada a l'autèntica i artesanal cuina italiana, que va rebre l'any 2010 el guardó de la revista "gastronomia i turisme". **Especialitats i preus:** Amanida tèbia a base de verdura fresca i foie fresc, 17,00; taglioni amb fruits frescos de mar, 16,00; pasta fresca al pesto, 10,00; suflé de llimona amb sorbet, 7,70. **Vi de la casa:** Ceca 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. Horari de 13,00 a 15,30 i de 20,30 a 23,30. Tanca dimarts nit i dimecres (excepte estiu) i del 23 de desembre al 15 de gener. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Capacitat per a 40 comensals. Correu electrònic: info@masiadelaplatja.com. Web: www.masiadelaplatja.com.

Ramon Guasch Victory, la tercera generació de la família, està ja al capdavant dels fogons d'aquest restaurant, com a xef. Els seus pares, els propietaris, segueixen ajudant-lo, Julià Guasch, al seu costat a la cuina com sempre, i la

seva mare, Carme, dirigint el menjador. Afortunadament, la línia de cuina elaborada continua sent la mateixa: una cuina autòctona i autodidacta per als clients addictes al local que gaudeixen amb els peixos i mariscs de la zona com a protagonistes de les seves succulentes realitzacions. L'establiment compleix aquest any 50 anys i hi continuem trobant, molt ben elaborades, les receptes típiques dels pescadors, entre les que destaca l'exquisit arrossejat tradicional de Calafell i els suquets. Servei familiar i amable. El 1995 la Generalitat li va atorgar el Diploma del Turisme de Catalunya, en reconeixement a la bona feina feta durant tant de temps. Carta de vins amb 160 referències, a càrrec del sommelier Jordi Bosque. 5 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Amanida de tomàquet raf, anxoves i formatge de cabra, 12,50; arròs melós de llagosta, sèpia i cloïsses, 28,00; suquet de rap, escamarlans i cloïsses, 30,00; Tarraco (pastís d'avellanes i xocolata), 7, 50. Menú, 35,00 (sense begudes). Menú degustació, 55,00 (begudes incloses). **Vi de la casa:** Ermita d'Espiells, 13,25.

CAMBRILS

29.112 habitants. A 20 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ CAN BOSCH

9/10

Jaume I, 19. (43850) Tel.: 977 36 00 19. Fax: 977 36 91 04. Horari: de 13,15 a 16,00 i de 20,15 a 23,00. Tanca diumenge nit, dilluns i del 22 de desembre al 31 de gener. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Menjador privat per fins a 18 comensals. Capacitat del menjador per a 55 comensals. Correu electrònic: restaurant@canbosch.com. Web: www.canbosch.com.

És un dels restaurants a què sempre acudeixes amb la il·lusió de veure amb què és capaç de sorprendre't el seu xef propietari, Joan Bosch, en les seves esplèndides elaboracions de cuina mediterrània i d'autor, els protagonistes de les quals són els productes del mar. Creatiu i inquiet, sempre ho aconsegueix i el comensal gaudeix amb els seus nous plats. Però si prefereix allò clàssic, allò tradicional, també ho trobarà a la carta, i sempre impecable. Per això ocupa l'elit dels millors restaurants d'aquestes comarques. L'esposa del patró, Montserrat Costa, té cura del local que, fa uns anys, va ser totalment reformat, i en va quedar un marc esplèndid. Important celler, a l'atenció del sommelier Manel Sobirà, amb més de 1.000 referències. Fa dos anys va estrenar coberteria d'argent. Té 7 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Tàrtar d'escamarlans amb mil fulles de sardines, amb una vinagreta de pebrot confitat i alfàbrega, 22,00; rap a la brasa amb carxofes i bunyols de patata suflé, 24,00; molls de roca amb macarrons de orenga i tomàquet raf, 22,00; pa de pessic de xocolata i esfèric d'albercoc amb gelat de coco, 9,00. Menú, 38,00. Menú degustació, 63,00. **Vi de la casa:** XII Subirat Parent, 19,00.

■ JOAN GATELL

9/10

Passeig Miramar, 26. (43850) Tel.: 977 36 00 57. Fax: 977 79 37 44 Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 23,00. Tanca diumenge nit, dilluns, Nadal i gener. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa. 3 menjadors privats per fins a 10 comensals. Capacitat total per a 100 comensals. Admet gossos. Correu electrònic: joangatell@joangatell.com. Web: www.joangatell.com.

És un dels més coneguts i prestigiosos restaurants, no sols pels seus molts anys de vida, ja que va ser fundat el 1914 per Josep Font, avi de l'actual propietari, Joan Pedrell, sinó per positives evolucions, que el situen entre els millors de la costa catalana. Té un marc molt acurat, modern i agradable, amb una bonica terrassa florejada enfront del mar. La cuina, a càrrec del mateix Pedrell, és clàssica marinera, la tradicional de Cambrils. L'esposa del patró, Fanni Pallejà, està al capdavant del menjador. El sommelier és Antonio Martínez, que té cura d'un celler amb unes 300 referències. Cal destacar la pastisseria casolana, elaborada per Piqui Vilella. I el plat estrella de la casa, "Entremesos Gatell", una creació gastronòmica de la família Gatell, des de 1914, amb base de mariscs i peixos. L'any 2004 va rebre la Medalla d'Honor del Turisme de la Generalitat de Catalunya. Terrassa acondicionada per a fumadors. **Especialitats i preus:** Trompetes amb espardenyes i ou "poché", 30,00; arròs mariner en "cassola", 38,00; filets de llenguado amb escamarlans al cava, 30,00; pastisseria de la casa, 15,00. Menú tradicional dels pescadors de Cambrils, 55,00. Menú degustació, 69,00 (tots els preus són amb IVA inclòs). **Vi de la casa:** No en té. Joan Pedrell va anunciar a finals de novembre de l'any passat que al mes de desembre de 2011 es jubilava, restant una incertesa sobre el futur de l'emblemàtic establiment.

■ CASA GALLAU

7,75/10

Pescadors, 25. (43850) Tels.: 977 36 02 61. Fax: 977 36 24 33. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 23,00. Tanca dimarts i vacances de Nadal. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. 2 terrasses. Capacitat per a 80 comensals més, a l'estiu, 70 a la terrassa. Admet gossos. Correu electrònic: restaurant@casagallau.com. Web: www.casagallau.com.

Fundat l'any 1961 pel pare de l'actual xef propietari, Manel Morell, que compta amb el suport de la seva esposa Maria Teresa Jové, aquest restaurant ofereix la cuina típica marinera de Cambrils, elaborada pel xef Antolin Hernandez, amb una carta que canvia cada temporada, en un local decorat també amb motius mariners i situat al centre del barri del port. Fa 4 anys va renovar totalment la cuina, situant el celler al soterrani, on hi ha unes 90 referències, i també va renovar i va ampliar la terrassa-jardí. I fa 3 anys va renovar l'entrada i els menjadors; actualment n'hi ha tres. En el darrer any s'han reformat totalment les instal·lacions i s'ha obert una terrassa nova. Dirigeix les sales el fill dels patrons, Manel. És aconsellable, com fan la majoria dels seus clients habituals, deixar que el xef prepari el menú segons allò que s'ha comprat a la llotja. La carta canvia dos cops a l'any. **Especialitats i preus:** Tonyina vermella del Delta en suau escabetx, 11,95; popets amb patates i allioli, 19,50; llobarro salvatge al pebre verd, 21,25; aigua de meló amb coco gelat, 5,50. Menú, 25,50. **Vi de la casa:** Pere Ventura Chardonnay D.O. Penedès, 13,25.

■ GAMI

7,5/10

Sant Pere, 9. (43850) Tel.: 977 36 10 49. Fax: 977 36 10 49. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 23,00. Tanca diumenge nit, dilluns i 2 setmanes de novembre. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa. 2 menjadors privats per fins a 18 comensals i capacitat total per a 30.

Antonio Romero vol que el seu restaurant destaquí en el panorama gastronòmic de Cambrils, i no regateja esforços per aconseguir-ho. I en aquest camí, Gami continua oferint unes acurades elaboracions de cuina tradicional marinera, en un marc molt aconseguit, tranquil i molt acollidor, especialment en els dos menjadors privats, que disposen de sortida independent. A això cal sumar la bona relació qualitat-preu, un servei acurat i un celler notable, ben assortit. Un restaurant, en definitiva, a tenir molt en compte, quan es vol menjar bé a un preu raonable, en aquesta plaça culinària tan important com és Cambrils. Al capdavant de la cuina hi ha Montserrat Folk. 60 referències de vins. Disposa de menjador per a fumadors. **Especialitats i preus:** Amanida de llagostins amb pernil i meló, 14,27; suquet de rap, 20,00; sarsuela de peix i marisc, 24,00; xarrup de poma verda amb Calvados, 3,91. Menú, 18,90. **Vi de la casa:** Alsina i Sardà (DO Penedès), 8,50.

■ LA ROCA D'EN MANEL

7,5/10

Passeig Miramar, 38. (43850) Tel.: 977 36 30 24. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 23,30. Tanca dilluns. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa coberta.

Si li entusiasma el marisc, a Cambrils vagi a aquest restaurant marisqueria situat a primera línia de mar, propietat d'Elias Morales, que amb la seva esposa, M. Rosa Arranz, i fill, Elias, el dirigeix, oferint, en un petit menjador del primer pis i la terrassa coberta a l'entrada, una cuina marinera de qualitat que realitza el xef Antonio Ruiz. Compta amb un bon celler. Està situat enfront del port i va ser inaugurat el 1982. **Especialitats i preus:** Remenat de bolets amb gambes, 15,00; la mariscada de la casa, 36,00; suquet de peixos i mariscs, 30,00; pastisseria d'elaboració pròpia, 4,51. **Vi de la casa:** Montesierra (Somontano)/Homenaje (Navarra), 9,00.

■ MAS GALLAU

7,5/10

Av. Vilafortuny, 134. (43850) Tel.: 977 36 05 88. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 23,00. No tanca. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Aparcacotxes. 3 menjadors privats per fins a 500 comensals. Correu electrònic: masgallau@telefonica.net. Web: www.hotelmassgallau.com.

Des que Ernest Piqué es va posar al capdavant d'aquest restaurant, la seva consolidació ha estat total. L'espaiós menjador ben decorat i agradable en el context d'una moderna masia catalana i la seva bona cuina, de línia catalana i mediterrània, amb tocs personalitzats, tant en carns com en peixos, amb productes de qualitat, que elabora el xef Bernardino Campoy, han estat, amb una bona gestió, els factors de

l'èxit. Un lloc tranquil, per menjar bé. Dirigeix la sala Antonio Rico. La carta de vins, que té unes 70 referències de vins i caves. **Especialitats i preus:** Platet de calamarsons amb encenalls de jabugo sobre *tagliolini* i oli de la seva tinta, 17,04; suquet de rêmol amb patates i mongetes del ganxet, 19,95; turnedó Rossini amb foie gras i tòfona, 20,50; llet fregida amb crema de menta i gelat de yogut, 6,65. Menú, 25,75. Menú degustació, 45,00. **Vi de la casa:** Gandesola, 7,90.

HOTELS

■ MAS GALLAU

Av. Vilafortuny, 134. Tel.: 977 36 05 88. Fax: 977: 36 05 88. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: masgallau@telefonica.net. Web: www.hotelmasgallau.com.

38 habitacions i 2 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi, assecador de cabell i pany electrònic. Preu habitació doble: 83,33/114,81 euros/dia (esmorzar inclòs). Inaugurat l'abril de 1995 per la família Piqué, que el regenta, se situa al costat del restaurant del mateix nom, a peu de carretera, a pocs quilòmetres de Cambrils. És un petit hotel de nova planta, molt modern i confortable, amb amplies habitacions. El dirigeix Pilar Bergamin. Aparcament. Garatge. Jardí. Piscina. Gimnàs. Sauna. Jacuzzi. Salons de convencions. Pitch & Putt. Restaurant. Nova pista de pàdel.

■ MÓNICA

Galceran Marquet, 1 (43850) Tel.: 977 79 10 00. Fax: 977 79 36 78. Tanca de 22 de desembre a 18 de gener. American Express, 4B, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: hotelmonica@hotelmonica.com. Web: www.hotelmonica.com.

99 habitacions i 1 suite, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe i televisió via satèl·lit, Wi-Fi, barnús i assecador de cabell. Preu habitació doble: 91,45/152,10 euros/dia. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Inaugurat el 1971 i totalment renovat l'any 2001, aquest cèntric hotel està situat a 100 metres de la platja i del centre comercial. S'han reddecorat el 30% de les habitacions i algunes zones nobles. Dirigit des de sempre per la família Massagué, gaudeix d'un ambient familiar. Garatge. Jardí. Piscina exterior i climatitzada coberta. Gimnàs. Sauna. Jacuzzi. Salons de convencions. Cafeteria. Sala internet. Show-cooking. Restaurant Sala Mónica.

■ TRYP PORT CAMBRILS

Riera Regueral, 11. (43850) Tel.: 977 35 86 00. Fax: 977 35 86 01. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Cadena Sol Meliá. Correu electrònic: tryp.port.cambrils@solmelia.com. Web: www.tryportcambrils.solmelia.com.

154 habitacions i 4 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-fi, barnús, assecador de cabell, servei d'habitaci-

ons d'11 a 23 hores i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 75/183 euros/dia (inclòs esmorzar). Inaugurat el juny del 2002, està situat en una zona tranquil·la, a 300 metres de la platja Regueral de Cambrils. Presenta una línia moderna, amb arquitectura singular, i disposa de gran varietat de salons per a esdeveniments i convencions i dos bars. El dirigeix Gustavo Cabedo. Té Wi-Fi. Garatge. Jardí. Piscina. Gimnàs. Sauna. Salons de convencions. Restaurants Aida i Tosca (buffet).

CAPÇANES

HOTELS

■ MAS COLLET

Finca Mas Collet s/n. 43776 Capçanes. Tel.: 977 262 455 i 608 236 335. Fax: 977 262 174. Tanca al gener. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000, Visa i Visa Electron. Correu electrònic: informacion@grupolhh.com. Web: www.grupolhh.com.

10 habitacions i 2 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, televisió amb antena parabòlica, Canal +, barnús, assecador de cabell, servei d'habitacions 24 hores, tancament electrònic i Wi-Fi. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 100/140 euros/dia. Situat en els contorns de Capçanes, a 3,5 km. de la població. Ocupa una antiga masia típica del Priorat, datada el 1795, totalment restaurada, que va ser la casa natal del famós bandoler català Joan Barceló i Anguera, conegut popularment com Carrasclat. Ara, entre pins, vinyes, oliveres i avellaners, la masia convertida des de fa aproximadament un any en un hotel de 4 estrelles, propietat de Julián Maza, manté parets autèntiques de la primera època amb la pedra típica de la zona de la comarca del Priorat. Gairebé 100 hectàrees pertanyen a la finca i es poden gaudir gràcies als camins de senderisme entre rierols. S'ha arreglat el camí d'accés. Pàrquing a l'aire lliure, jardí, tennis-pàdel, piscina exterior, gimnàs, sala de convencions, sala de bar, petita videoteca, bicicletes, celler per degustacions i restaurant Mas Collet.

COMA-RUGA

Pedania del Vendrell. 1.110 habitants. A 24 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ JOILA

7,5/10

Av. Generalitat, 24. (43880) Tels.: 977 68 00 18 i 977 68 08 27. Fax: 977 68 21 49. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 23,00. Tanca diumenge nit, dimarts nit i dimecres tot el dia i del 9 de gener al 9 de febrer. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. 1 menjador privat per fins a 15 comensals. Correu electrònic: joila@joila.com. Web: www.joila.com.

La família Ollé va obrir aquest restaurant, situat a l'entrada de la turística població, l'any 1977, oferint bona cuina mediterrània. L'any 2000 van decidir renovar l'establiment i dotar-li d'una esplèndida decoració moderna marinera, certament molt vistosa. Jordi Ollé Ribé, al capdavant dels fogons, continua oferint plats tradicionals ben elaborats. Els seus fills, Jordi i Xavier, atenen el menjador, que gaudeix de diversos espais molt agradables. El celler, que pot visitar-se, guarda unes 200 varietats de vins i caves. **Especialitats i preus:** Carpaccio de carxofes amb encenalls de foie, 12,50; rap a l'all cremat, 19,00; arròs caldós de llamàntol, 25,00; carro de rebosteria pròpia, 6,00. Menú, 25,00. **Vi de la casa:** Jané Ventura, 12,00.

HOTELS

■ BALNEARIO TERMAEUROPA PLAYA DE COMA-RUGA

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

119 habitacions amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe i televisió via satèl·lit i Canal +, barnús, assecador de cabell i pany electrònic. Preu habitació doble: 84/230 euros/dia. Inaugurat l'any 2007, està situat a 50 metres de la platja, en segona línia de mar, al centre de la vila, i ocupa un nou edifici on anteriorment s'ubicava el balneari, que s'ha recuperat amb unes modernes instal·lacions termals col·lectives i individuals magnífiques. El dirigeix Marc Trouvé i pertany al Grup Balnearis TermaEuropa. Ideal per a la tranquil·litat i el relax. Garatge. Jardí. Piscina termal coberta i exterior. Spa. Gimnàs. Bar. Salons de convencions. Restaurant.

■ GRAN HOTEL EUROPE

Av. Palfuriana, 107. Coma-ruga. (43880) Tel.: 977 68 42 00. Fax: 977 68 27 70. Tanca del 14 d'octubre a Setmana Santa. American Express, Master Card, 6000, Diners i Visa. Hotels. Correu electrònic: reservas@granhotel-europe.com. Web: www.granhotel-europe.com.

142 habitacions i 6 suites, amb aire condicionat, caixa forta, telèfon directe i televisió via satèl·lit. Preu habitació doble: 68/209 euros/dia. Situat enfront de la platja de Coma-ruga, té un estil àrab i és un dels hotels més veterans de la Costa Daurada. Compta amb bones instal·lacions esportives a prop de l'hotel per als seus clients, així com amb escola de vela i surf. El dirigeix Sebastián Paredero. Garatge. Jardí. Tennis. Esquaix. Piscina climatitzada. Perruqueria. Salons de convencions. Restaurant.

**En els seus viatges no oblidis portar-la.
La seva consulta pot resultar molt útil.**

CONSTANTI

6.183 habitants. A 6 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ MAS FOLCH

8,25/10

Carretera Reus-Constantí, km 4,5. (43120). Tel.: 977 26 01 31. Fax: 977 26 01 47. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 23,00. Tanca diumenge nit, dilluns tot el dia i les nits del dimarts, dimecres i dijous. 4B, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Pàrquing. Diversos menjadors, per fins a 250 comensals. Correu electrònic: info@masfolch.com. Web: www.masfolch.com.

Després del seu brillant pas pel restaurant Arcs de Tarragona, els germans Aixalà van inaugurar el maig de l'any 2005 aquest restaurant que ocupa una vella masia centenària de la família, ben restaurada i habilitada com a restaurant. Daniel, als fogons, ofereix amb la seva depurada tècnica culinària cuina tradicional de mercat a la qual imprimeix el seu toc personal. No falten plats de la seva genialitat, al costat d'altres de la cuina clàssica catalana, als quals infon la seva personalitat, que s'ofereixen en un forfet gastronòmic de 26 euros (alguns porten suplement). David atén els tres menjadors de la planta baixa, amb decoració minimalista. La carta de vins presenta un centenar de referències de vins i caves. 2 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Coca de bolets de temporada amb favetes al porto, ceba confitada i encenalls de foie, 14,50, cua de bou sense feina amb salsa de romaní, ou escalfat i tot sobre un Parmantier de ceps i encenalls de foie, 16,00; *tataki* de tonyina amb tres tubercles i verdures saltejades amb soja: 14,00; orxata amb pa de pessic i gelat de *kumquat* 6,00. Menú, 23,00. Menú degustació, 52,00. **Vi de la casa:** Perlat (DO Montsant), 11,87.

CREIXELL

2.952 habitants. A 18 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ LA MASIETA

6,5/10

Av. de Pujol, 16. (43839) Tel.: 977 80 10 11. Fax: 977 13 80 73. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 23,30. Tanca dimarts (excepte juliol i agost) i novembre. 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa. 2 menjadors privats. Capacitat per a 60 comensals. Correu electrònic: hotel@lamasieta.es. Web: www.lamasieta.es.

En l'edifici annex a l'hotel del mateix nom, al costat del bonic jardí, aquest restaurant ofereix una línia de cuina de mercat mediterrània amb tocs d'autor. La decoració del menjador és rústica amb tocs de disseny. Al celler trobem unes 25 referències. La propietària, Ángeles López, dirigeix l'establiment. **Especialitats i preus:** Amanida de favetes baby amb llagostins confitats i vinagreta de menta aro-

matitzada al romesco, 14,00; suquet de rap amb patates, escamarlans, llagostins i cloïsses, 18,50; filet de vedella a la crema de nous, 21,50; magdalena de xocolata amb farciment xocolata fondant, 5,75. Menú, 14,00. Menú degustació, 23,00. **Vi de la casa:** Sumarroca (DO Penedès), 9,65.

HOTELS

■ LA MASIETA

Av. de Pujol, 16. (43839) Tel.: 977 80 10 11. Fax: 977 13 80 73. Tanca el novembre. 4B, Diners Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: hotel@lamasieta.es. Web: www.lamasieta.es.

14 habitacions i 1 suite amb aire condicionat, caixa forta, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi a tot l'hotel i assecador de cabell. Preu habitació doble: 64,50/85,00 euros/dia. Inaugurat el 2002, és un petit establiment familiar, càlid i agradable, situat en una zona tranquil·la del nucli urbà de la població. És modern i amb bones instal·lacions. Compta amb un agradable jardí i terrassa amb barbacoa a l'estiu. El dirigeix la propietat, Ángeles López. Garatge. Jardí. Piscina. Salons de convencions. Restaurant.

DELTEBRE

11.063 habitants. A 83 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ CASA NURI I LO MAS DE NURI

7/10

Carretera de les Goles, s/n. 43580 La Cava. Deltebre. Ap. Correus, 92. Tel.: 977 48 01 28 i 977 26 76 72. Fax: 977 48 26 00. Tanca: 15 dies després del 7 de gener. 4B, Diners, Master card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa i 4 menjadors per fins a 265 comensals. Correu electrònic: restaurantnuri@live.com. Web: www.restaurantnuri.com.

La mare de Nuri González va ser una persona certament molt admirable, per la seva gran visió de negoci i de futur. Quan pràcticament tot el Delta de l'Ebre, en la seva desenvocadura, estava desert i no hi havia res més que la barca que passava la gent d'un lloc a un altre del riu, ella veia clar les possibilitats turístiques d'aquest bonic territori, i va muntar un xiringuito a la vora, tocant l'aigua. Seria la primera pedra d'un dels complexos turístics gastronòmics més importants del Delta de l'Ebre, que avui en dia compta amb dos importants restaurants, Casa Nuri i El Mas de Nuri (aquest últim inaugurat el juliol de 2010), Creuers Delta Ebre, amb 11 vaixells, botiga agroturística, lloguer de bicicletes... Nuri González va saber recollir la il·lusió de la seva mare i continuar la tasca iniciada, l'any 1973. Actualment compta amb el suport de les seves filles, els seus gendres i el seu marit. Tota una empresa familiar admirable. Més de 35 anys d'història consoliden el restaurant Casa Nuri de rústica decoració, situat davant de vaixells golondrines, que la ruta

turística del riu en la seva desembocadura. Un centenar de metres, més enrere, hi ha el nou establiment, El Mas de Nuri, més petit i tranquil, oferint la mateixa cuina. Els cuiners d'aquests restaurants són uns mestres de la cuina típica del Delta. **Especialitats:** arrossos (unes 12 varietats); caldereta de marisc, suquet de peix; ànec en diferents elaboracions, encara que sembla que la millor és amb l'arròs. Al celler hi ha unes 35 referències. Menú, 12,00. Menú degustació, 25,00 i 45,00.

■ DELTA (DELTA HOTEL)

6,75/10

Av. del Canal, camí de la Illeta, s/n. (43580) Tel.: 977 48 00 46. Fax: 977 48 06 63. Horari de 13,00 a 16,00 i de 21,00 a 23,30. Tanca per Nadal, Sant Esteve i l'1 de gener. American Express, Dinners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Menjador privat per fins a 400 comensals. Correu electrònic: reserves@deltahotel.net. Web: www.deltahotel.net.

Al restaurant del Delta Hotel pot degustar-se la tradicional cuina de la zona, amb els plats més típics del Delta de l'Ebre, ben elaborats per Juan Luongo. El menjador, sota la direcció de Joan Torres, ocupa una àmplia sala multifuncional, amb vista panoràmiques sobre els arrossars del Delta. El celler conté unes 20 referències i està a l'atenció d'Ivan Martín. S'organitzen jornades gastronòmiques els mesos de juliol i novembre i participen en les dedicades a l'arròs el maig i juny. **Especialitats i preus:** Anguila fumada del Delta, 9,50; arròs caldós d'ànec, 8,00; llobarro al forn, 17,00; fondant de xocolata, 4,50. Menú, 12,00 (de dilluns a divendres). Menú degustació, 30,00. **Vi de la casa:** Gandesa, 5,50.

■ EL GARXAL (HOTEL RULL)

6,25/10

Av. Esportiva, 155. (43580) Tel.: 977 48 77 28. Fax: 977 48 77 29. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 22,30. Tanca els dies de Nadal i Sant Esteve. Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. 3 menjadors privats per fins a 50 comensals. Correu electrònic: hotelrull@turisrull.es. Web: www.hotelrull.com.

És el restaurant de l'Hotel Rull, que ofereix des de l'any 2001, quan es va inaugurar, la cuina típica tradicional del Delta, que realitza als fogons el xef Francisco Lorente. Al capdavant del menjador, que té una decoració moderna, hi ha Albert Mengual. Exerceix de sommelier, Roger Reverté, cuidant un celler que conté unes 25 referències de vins i caves de diferents denominacions d'origen, ben seleccionades. **Especialitats i preus:** Xipirons amb carxofes, 11,27; arròs el Garxal, 15,50; rap a la marinera, 18,35; crema catalana, 3,367. Menú, 10,50. Menú degustació, de 25,00 a 42,50. **Vi de la casa:** Mas del Tió, 8,00.

HOTELS

■ DELTA HOTEL

Av. del Canal, camí de la Illeta, s/n. (43580) Tel.: 977 48 00 46. Fax: 977 48 06 63. Tanca per Nadal, Sant Esteve i l'1 de gener. American Express, Dinners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: informacio@deltahotel.net. Web: www.deltahotel.net.

24 habitacions amb aire condicionat, telèfon directe, Wi-Fi i televisió via satèl·lit. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 57,40/66,66 euros/dia. El 1995 va iniciar la seva singladura aquesta peculiar instal·lació hotelera integrada a l'entorn i en la qual es pot gaudir, amb gran intensitat, de tot un espai natural tan important com és el Delta de l'Ebre. Es troba al centre d'un microsistema format per una llacuna típica del Delta, amb les seves illes i vegetació autòctona. El restaurant ofereix una bona mostra de la gastronomia de la zona. El dirigeix Nelly Bertomeu. Aparcament. Jardí. Piscina. Salons de convencions. Restaurant.

■ RULL

Av. Esportiva, 155. (43580) Tel.: 977 48 77 28. Fax: 977 48 77 29. Tanca del 24 al 26 de desembre. 4B, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: hotelrull@turisrull.es. Web: www.hotelrull.com.

45 habitacions i 2 suites (suite i minisuite) amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Canal +, Wi-Fi, assecador de cabell i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 64,35/90,30 euros/dia. Inaugurat el març de 2001, està situat al mig de la població de Deltebre, a 300 metres del Parc Natural del Delta de l'Ebre. És punt de partida de diferents excursions i rutes per tot el Delta, amb guia propi de l'hotel, tant amb bicicleta com amb vaixell o automòbil. Ocupa un edifici modern i funcional, amb totes les comoditats i serveis de la seva categoria. Compta amb terrassa al pis superior amb vista panoràmiques i una sala multifuncional per a bodes, banquets i conferències amb capacitat per a 350 persones. El dirigeix Francisco Callau. Aparcament. Sauna. Sala de jocs. Piscina exterior. Gimnàs. Salons de convencions. Restaurant.

L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ

3.891 habitants. A 45 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ 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. Horari de 13,00 a 16,00 i de 21,00 a 23,00. Tanca: Diumenge nit i dilluns no festius. American Express, 4B, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. Menjador privat per fins a 25 comensals. Capacitat per a 80 persones. Correu electrònic: masiadelcadet@yahoo.es. Web: www.masiadelcadet.com.

La família Corominas-Vidal va obrir aquest restaurant-hotel l'any 1989, amb una oferta culinària basada en les receptes de la cuina tradicional catalana. Fa uns anys es produí el canvi generacional i ara és el seu fill Joan Corominas amb la seva esposa, Cristina Barreira, els que gestionen l'establiment, que segueix la mateixa pauta gastronòmica, amb millores que ha introduït Cristina, que exerceix de xef, després dels cursos realitzats a l'escola Hofmann de Barcelona. El marc és

una antiga masia familiar, que data del segle XV, i que ha estat degudament habitada per a la funció de l'hostalatge. Decoració i ambient acollidors. Carta de vins amb més de 15 referències de vins i caves. Pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Favetes saltejades amb alls tendres i pernil i perfum de menta, 11,90; jarret de vedella amb poma flamejada, 12,15; conill trossejat amb all i oli de mel gratinat, 11,95; crep de llimona. Menú, 15,00 (laborables), 21,00 (festius). **Vi 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. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 23,00 hores. Tanca diumenge, dilluns, dimarts i dimecres nit. American Express, 4B, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat, aparcament, terrassa i 2 menjadors privats per fins a 150 comensals. Correu electrònic: artrestaurant@hotmail.es. Web: www.artrestaurant.es.

El xef Carles Barneda, nascut a l'Espluga de Francolí, va cursar estudis a l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Cambrils i va complementar la seva formació a l'Escola d'Hostaleria i Restauració de Barcelona. Posteriorment va passar per les cuines de l'Hostal del Senglar, Els Templiers (França), La Gran Tortue (França), Neichel, El Bulli, Can Bosch, Pastisseria Rovira, Hotel Ciutat de Tarragona entre d'altres. Va ser elegit "Xef de l'any" per la prestigiosa guia Gourmand el 2003 i finalista en el concurs Cuiner de l'any en Representació de Tarragona i en el Jeunes Restaurateurs d'Europe. Amb aquesta brillant singladura professional, Carles Barneda va descobrir una antiga masia amb encant, reformada, situada als afores de l'Espluga de Francolí, a uns 100 metres del Cellar del poble, on antigament s'elaboraven vins i no ho va dubtar. Juntament amb Jesús Grajero, que portaria la direcció del menjador, s'habilitarien la masia com a restaurant, donant-li un toc contemporani on la posada en escena es fusiona a la perfecció amb l'oferta gastronòmica que s'ofereix i que respon a una cuina de temporada, de producte i lògica. Així, a finals de l'any 2010, connexió Art Restaurant. Actualment se li ha donat un toc contemporani on la posada en escena es fusiona a la perfecció amb l'oferta gastronòmica que s'ofereix en dos menús al preu de 15,00 i 25,00 euros i un menú degustació a 36 euros. El celler del restaurant compta amb unes 90 referències i es cuida la sommelier Noelia García. **Especialitats:** Remenat de favetes amb botifarra negra i pera; foie al carbó sobre fulla de plàtan i confitura de violetes, bacallà amb samfaina i allioli de roses; civet de senglar i fruits vermells; gintònic "art". **Vi de la casa:** Josep Foraster, collita.

HOTELS

■ MASIA DEL CADET

Les Masies de Poblet. (43440) Tel.: 977 87 08 69. Fax: 977 84 04 96. Tanca: Diumenge nit i dilluns no festius. American Express, 4B, Dinners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: masiadelcadet@yahoo.es. Web: www.masiadelcadet.com.

12 habitacions amb telèfon directe, televisió via digital i Wi-Fi. Preu habitació doble: 74 euros/dia (IVA i esmorzar inclòs). Té habitacions per a discapacitats. És un petit hotel, propietat de la família Corominas-Barreira, ubicat en una vella masia pairal del segle XV, a 1 km de Poblet. Es va inaugurar el 1989 i ofereix tracte familiar i amable. Les habitacions han estat reformades fa tres anys i es va fer també nova la terrassa de l'hotel. S'ha instal·lat aire condicionat a totes les habitacions. El dirigeix la família. És molt tranquil. Aparcament. Jardí. Salons de convencions. Restaurant.

FALSET

2.742 habitants. A 43 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ EL CELLER DE L'ASPIC

7,25/10

Miquel Barceló, 31. (43730) Tel.: 977 83 12 46. Horari de 13,30 a 16,00 i de 21,00 a 23,00. Tanca diumenge nit. Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Capacitat per a 50 comensals. Correu electrònic: cellerdelaspic@terra.es. Web: www.cellerdelaspic.com.

Antoni Bru, oriünd de Cabacés, un dels més prestigiosos cuiners de les comarques tarragonines, va tornar a la seva terra, deixant Amposta, i a Falset està fent una bona feina gastronòmica. En un local adjunt a la cooperativa, que abans era magatzem i ara s'ha decorat modernament, però que conserva tocs originals, Bru (juntament amb Xavi Vidal) segueix oferint-nos la seva interessant cuina pròpia adaptada als productes de temporada de la comarca i especialment als seus famosos vins, però sense oblidar l'Ebre, com ho proven els seus saborosos plats d'arrossos. La seva esposa, Rosa Borràs, dirigeix l'ampli menjador. Celler important amb unes 500 referències, a càrrec del sommelier Daniel Vives. Disposen d'una varietat de pa al forn de llenya. **Especialitats i preus:** Raviolis de bolets amb sàlvia i formatge "serra del tormo", 10,00; tronc de lluç amb verdures i vermut de Falset, 18; gall Penedès de "Cal Sendra" amb crema de múrgoles, 16,00; crema de maracujà amb crema catalana, 7,00. Menú degustació, 30,00. **Vi de la casa:** Etim blanc; Ombra negre (D.O. Montsant), 10,00.

■ QUINOA

7/10

Miquel Barceló, 29. Tel.: 977 830 43. Correu electrònic: xeff@restaurantquinoa.com.

Situat al centre de la capital del Priorat és un dels quatre restaurants que, a les comarques tarragonines, té els distintius de Km 0. Això significa que molts dels productes que l'establiment utilitza són ecològics o de pagesos de la comarca o voltants, en definitiva que potencia la producció de proximitat. Així, a la cuina del Quinoa trobem ous de pagès, oli de Siurana, verdures, formatges, farina, sal marina, patata de Prades, arròs Bomba del Delta de l'Ebre... i la carta que s'ofereix, lògicament és de temporada. Fins i tot, les postres i els gelats també s'elaboren al

restaurant. Aquest és el repte del jove xef propietari del Quinoa, Matias Fernández, nascut el 1979 i que compta amb una important formació professional, i actualment ja fa més de 8 anys al capdavant del Quinoa, oferint una de les cuines més interessants de les comarques interiors. **Especialitats i preus:** Carpaccio de gamba de Tarragona, amanida, poma i brot, km 0, 9,00; embotits ecològics, 15,00; croquetes de perdiu, 9,00; ous eco, escuma calenta de mongetes del ganxet, ceba i tòfona d'estiu, km 0, 9,00; papada de porc ibèric eco amb textures de poma, km 0, 13; hamburguesa de vedella eco Brunec amb ceba, tàperes de Ballobar i pa d'olives, km 0, 13,00; peix del dia salvatge de Tarragona o Cambrils fet segons la inspiració, 16,00; arròs Bomba ecològic Milió de Rafelet, km 0, 13,00; pa amb xocolata, sal i oli, pastís d'avellana, coulant, 5,00. El restaurant disposa de servei de càtering.

LA FIGUERA

164 habitants. A 73 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ FONDA LA FIGUERA

6/10

Carretera, 16. (43736) Tel.: 977 82 52 27. Horari: de 13.00 a 16.00. Tanca dilluns i de 24 de desembre a 24 de gener i d'1 de juliol a 20 d'agost. Master Card, 6000 i Visa.

La Fonda La Figuera, situada a l'entrada del petit poble del mateix nom, al cor de la comarca del Priorat, fa bona cuina catalana i unes especialitats úniques des de fa gairebé 40 anys. És un local senzill i familiar, en el qual el matrimoni, Maria Bartalomé, a la cuina, i Albert Llorens, a la sala, ofereixen exquisits plats de la cuina tradicional de la comarca, de tota confiança, elaborats segons receptes populars de tota la vida, amb temps, paciència i il·lusió. **Especialitats i preus:** Crestes i patates de festa major; rodó de vedella amb xampinyons, conill a la cassola amb rovellons; mustillo, una especialitat de la casa que només es troba aquí. Menú, dies laborables, 16,00; cap de setmana, 20,00. **Vi de la casa:** Celler Cooperatiu.

HORTA DE SANT JOAN

1.253 habitants. A 90 km de Tarragona. 540 m d'altitud.

RESTAURANTS

■ MIRALLES (HOTEL MIRALLES)

6,5/10

Avinguda de la Generalitat, 19. (43596) Tel.: 977 43 51 14. Fax: 977 43 55 77. Tanca per Nadal i el diumenge nit, d'octubre a juliol. Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: info@hotelmiralles.com. Web: hotelmiralles.com.

És el restaurant de la Fonda Miralles, l'establiment més popular i acreditat de la localitat, propietat de Salvador Miralles, que a la vegada és el cap de cuina. Ofereix

una línia de cuina casolana i de mercat, que recupera plats típics i tradicionals de la comarca. El celler té unes 50 referències de vins i caves. El menjador és ampli i té capacitat per a fins 120 comensals, ampliables a 250. La direcció de la sala va a càrrec de Pepita Serena, que a la vegada exerceix de sommelier. **Especialitats i preus:** Carpaccio de llagostins amb tòfona dels ports 'Tuber Melanosporum', 15,00; crestó en escabetx (cabrit de cabra blanca de cria pròpia), 16,00; costelles de conill amb reducció de mel i soja, 10,00; quallada de llet de cabra amb gelat de mel i pinyons, 6,00. Menú setmanal, 11,00. Menú cap de setmana, 16,00. **Vi de la casa:** Martí Carbó (DO Terra Alta).

HOTELS

■ MIRALLES

Av. de la Generalitat, 19. (43596) Tel.: 977 43 51 14. Fax: 977 43 55 77. Tanca per Nadal (el restaurant tanca diumenge nit d'octubre a juliol). Master Card, 6000 i Visa.

48 habitacions amb aire condicionat, telèfon directe, televisió i assecador de cabell. Preu habitació doble: 30/50 euros/dia. Situat en un dels pobles més pintorescos pròxim als Ports de Beseit, aquest hotel de la família Miralles resulta ideal per conèixer la zona i gaudir del seu restaurant de línia tradicional, amb saboroses carns. Demani el crestó. Menjador amb pedra vista i arcs apuntats. Aparcament. Salons de convencions. Restaurant.

■ LES CAPÇADES

***R

Partida de las Capçades s/n, (al final de l'av. dels Ports) (43596). Tel.: 977 42 20 07 i 977 43 55 55. Fax: 977 43 55 77. Tanca del 20 de desembre al 9 de gener. Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: contacte@hotellescapedes.com. Web: www.hotellescapedes.com.

13 habitacions (4 hab. Superior en jardí, 6 hab. Superior i 3 hab. Estàndard, totes elles personalitzades i amb nom propi (Caçadors, La Roca...) amb aire condicionat, caixa forta, minibar gratuït, telèfon directe, televisió de plasma, televisió via satèl·lit, escriptori, butaques, barnús i assecador de cabells. Els banys tots diferents, estan equipats amb banyera d'hidromassatge i dutxa. Wi-Fi a tot l'hotel gratuït. Preus de les habitacions en règim d'AE doble sup. en jardí: 190 euros, habitació doble superior: 160 euros, habitació doble estàndard 135 euros/dia, IVA inclòs. Petit i encantador hotel rural de la família Miralles, situat a dos minuts d'Horta de Sant Joan, a la serralada de les Capçades i envoltat de plena natura, amb vistes esplèndides als Ports i Horta de Sant Joan. Inaugurat l'any 2004 i amb les últimes reformes que daten de 2010, aquest establiment hotelier que té la categoria administrar de 3 estrelles és certament un 4 estrelles per les seves modernes i adequades instal·lacions i acurada decoració. Les habitacions, molt espaioses amb terrassa i algunes amb jardí privat. Sens dubte és el lloc ideal i de millor confort per conèixer la Terra Alta. La tranquil·litat es respira amb el moviment suau dels pins i de totes les copes de les oliveres que envol-

ten l'hotel. Un lloc ideal per descansar, respirar i sentir, com anuncia el lema de l'establiment a l'entrada del mateix. Des de les habitacions les millors vistes per relaxar-se amb les llums del poble parpellejant i la majestuosa muntanya de Santa Bàrbara. Disposa d'una sala de lectura amb llar de foc i piscina coberta climatitzada amb vistes a la muntanya. El restaurant està només obert per sopar i és exclusiu per als clients de l'hotel. En cas que clients no allotjats vulguin sopar sempre ho faran tenint reserva prèvia acceptada. El restaurant està dedicat a l'obra de l'artista Pallarès, fill d'Horta i amic de Picasso. La xef argentina Fabiana Arévalo ofereix un menú (48 euros) amb productes de temporada i autòctons de la zona adaptats a una cuina actual, acompanyada d'una selecta carta de vins, aigües internacionals i caves. Dins de la finca, en només 50 metres del jardí, en un ampli tanca trobem la mascota de les Capçades, que tots els clients van a saludar: és la Campanera, una vaca brava, de 6 anys, 300 kg i de color negre, totalment amansida, que aviat tindrà la companyia d'unes cabres dels Ports, d'una raça pràcticament extingida.

MARÇÀ

662 habitants. A 45 km de Tarragona.

HOTELS

■ MAS FIGUERES, ENOTURISME

**Carretera de Falset, km 2 (a 100 metres de l'estació de tren de Marçà-Falset). (43775)
Tel.: 977 17 80 11 i 687 81 41 44. Fax: 977 17 80 11. Correu electrònic: info@masfigueres.com. Web: www.masfigueres.com.**

6 habitacions dobles i 1 de triple; són habitacions confortables i càlides, amb els seus banys respectius i calefacció. El preu de les habitacions dobles és de 80/90 euros per dia; s'inclou l'esmorzar, de forquilla i ganivet, elaborat a partir dels productes artesanals dels elaboradors de la comarca del Priorat. Situat a només dos quilòmetres de Falset, als afores d'un petit poblet denominat Marçà, molt a prop de l'estació, descobrim Mas Figueres, un allotjament rural amb celler o, si ho prefereixen, un celler amb allotjament rural, pensat molt especialment per als amants de l'enoturisme que vulguin conèixer la comarca, considerada la Toscana catalana. Al celler elaboren els vins Dosterras (100% garnatxa), provinent de vinyes centenàries de la DO Montsant, i Vespres (80% garnatxa i 20% samso), també s'hi fan degustacions, cursos de tast i divulgació, en definitiva, de la cultura del vi. Cata de vins i visita al celler cada dia amb reserva prèvia. Envoltat de vinyes i d'arbres, dels quals destaca un grandíols cedre situat davant mateix de l'establiment, Mas Figueres comprèn una antiga masia curosament restaurada, de color exterior rosa/salmó i d'arquitectura de regust indià, que compta amb jardí, pèrgola, hort i piscina d'època. Tenen una botiga on es pot adquirir una selecció de productes locals fets amb cura i passió. Cal

destacar l'entorn natural de Mas Figueres; aquest és el seu autèntic luxe, amb la serra de Llaberia i la Mola a tocar i amb unes possibilitats de nombroses passejades i excursions de tota mena. Cal deixar-se aconsellar per Paco Batllell i Joaquina Pellisé, els seus patrons. Wi-Fi a tot l'hotel.

MONTBLANC

6.840 habitants. 352,5 m d'altitud. A 36 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ EL MOLI DEL MALLOL

7/10

Carrer Muralla Santa Anna, 2. (43400) Tel.: 977 86 05 91. Fax: 977 86 26 83. Horari de 13,00 a 16,00 i de 21,00 a 23,00. Tanca els dilluns i diumenges a la nit i el dia de Nadal. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcament. 3 menjadors privats per a fins 110 comensals. Correu electrònic: info@mallol.eu. Web: www.mallol.eu.

A l'antiguitat era un Molí de guix de la localitat de Montblanc. Totalment restaurat, compta amb tres menjadors i dos sales privades. A més disposa de servei de càtering personalitzat per a qualsevol tipus d'acte social, familiar o professional. La cuina és típica catalana amb un toc de la xef Anna Pascual; amb una varietat de plats de temporada, de mercat i durant l'època dels calçots les magnífiques calçotades. La principal especialitat són els cargols, amb sis tipus d'elaboració diferents (a la llauna, al pebre, dolços i picants, ceba dolça, ceps i gambes i a la catalana). Dirigeix la sala Abdon Tarrats. **Especialitats i preus:** Cargols al pebre, 16,95; rotllets de peus de porc i botifarra negra, 13,95; delícies de porc ibèric a la llosa, 18,75; pecat de xocolata amb gelat de vainilla, 5,95. Menú, 18,95 (de dilluns a divendres). **Vi de la casa:** Clos Montblanc verema, 9,95.

MONTBRIÓ DEL CAMP

1.917 habitants. 90 m d'altitud. A 25 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ TERMES MONTBRIÓ

6/10

Carrer Nou, 38. (43340) Tel.: 977 81 40 00. Fax: 977 82 62 51. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 23,00. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. Capacitat per a 180 comensals. Correu electrònic: restauracio@rocblanchotels.com. Web: www.rocblanchotels.com.

El restaurant de l'hotel Termes Montbrió ofereix una línia de cuina mediterrània i d'autor, elaborada pel xef Francisco Balaguer. Té un ampli menjador, situat a l'edifici d'estil modernista, al costat de l'Aquarium, i a l'estiu s'habilita el Grill Miró, a l'aire lliure, al costat de la piscina. Dirigeix la sala Dolores Baza. Té una

extensa carta de vins amb unes 50 referències. **Especialitats:** Crema de fruits secs; suquet de carxofes gambes i cloïsses; filet amb escalopa de foie, mousse de crema catalana. Menú, 30,00. **Vi de la casa:** Nuviana – D.O. Vall Del Cinca – Celler Vall Del Cinca, 9,00.

HOTELS

■ TERMES MONTBRIÓ

Nou, 38. (43340) Tel.: 977 81 40 00. Fax: 977 82 62 51. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: hoteltermes@rocblanchotels.com. Web: www.rocblanchotels.com.

206 habitacions i 9 suites temàtiques (toscana, japonesa, àrab, etc.), amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi a tot l'hotel, assecador de cabell i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 172/214 euros/dia. Hotel Resort & Spa, a 6 km de la platja, emplaçat al costat de la població de Montbrió, en una àmplia finca. Destaca el gran jardí arbrat i amb llac, així com el seu important i modern centre termal, amb l'Aquatònic, espai lúdic termal que ocupa 1.000 m². La novetat d'enguany és l'Aquatònic Xperience. Decoració sòbria i elegant. Molt ben equipat. El dirigeix Mireia Bessó. Aparcament. Jardí. Piscina climatitzada coberta i piscina exterior. Gimnàs. Sauna. Jacuzzi. Salons de convencions. Restaurant Sequoia.

MONT-ROIG DEL CAMP

10.292 habitants. 90 m d'altitud. A 25 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ LES VISTES - CLUB DE GOLF BONMONT

7/10

Urb. Terres Noves Parc. 84. 43300. Tels.: 977 81 81 70 i 977 81 81 29. Fax: 977 81 81 02. Horari: de 13:00 a 16:30. No tanca, excepte de 25 de desembre a 1 de gener. 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat, aparcament, terrassa i 3 menjadors privats per a fins a 185 comensals. Correu electrònic: restaurantgolfbonmont@medgroup.es. Web: www.bonmont.es.

El restaurant Les Vistes, obert en una nova etapa des de 2006 i dirigit per Àlex Orúe, es troba al Club de Golf Bonmont (que data de 1994), i gaudeix d'una de les millors vistes de la província (com bé assenyala el seu nom), perquè està envoltat per la costa i la Serra de Llaberia, fusionant així un ambient paradisiàc a l'abast de tothom. El xef, Manuel Hidalgo, amb una experiència contrastada en hotels de 5 estrelles i en diverses destinacions turístiques, ofereixen un mestissatge entre la cuina fresca mediterrània, d'acord amb la proximitat vers la costa, i una línia més d'interior, la qual cosa obre la seva carta a tots

els paladars. Compta també amb salons per a banquets de tot tipus amb diferents menús que s'elaboren segons les necessitats del client. El menjador el dirigeix Antonio Briz. Al celler hi ha una 20 de referències. **Especialitats i preus:** Pop caramel·litzat amb Parmentier de patata i gratinat amb allioli; filet mignon de porc senglar amb xampinyons al vi blanc i base de porros confitats a les herbes de Les Vistes, tronc de tonyina amb chutney de ceba al vi negre i patata confitada; tatén de dolç de llet amb pera en compota i al forn. Menú, 28,00/32,00. **Vi de la casa:** Castell del Remei Blanc Planell, 14,00; Vizcarra camí d'or, 18,00.

EL MORELL

2.855 habitants. A 14 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ LA GRAVA RESTAURANT

8,25/10

Parateta, 4. (43760) Tel.: 977 84 06 18. Fax: 977 84 13 99. Horari: de 13,00 a 15,30 i de 21,00 a 22,30. Tanca diumenge, 2 setmanes el juny i la setmana de Nadal. American Express, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa. Un menjador privat per fins a 20 comensals. Correu electrònic: noemi@lagrava.com i reserves@lagrava.com. Web: www.lagrava.com.

Estem davant d'un dels restaurants més importants, gastronòmicament parlant, de les comarques de Tarragona. Segueix l'interès despertat per aquest jove cuiner, Gerson, descendent de la família Ribal, saga de restauradors des de 1913. Sorpresa és segurament la paraula més encertada quan ens trobem davant d'una cuina intuïtiva i intel·ligent, creativa de fusió amb bases tradicionals catalanes i de mercat, que ha anat introduint a poc a poc, per no esglaiar els paladars més conservadors. Es tracta d'elevat el nivell lentament, treballant les textures i contrastos de sabors amb resultats notables. Atenció també a les postres. La Grava és la família Ribal: la mare ha donat pas al seu fill Gerson davant dels fogons, i el pare ha fet el mateix a la sala amb la seva filla Noemí, que amb la col·laboració del seu equip de professionals, molt units a la família, mimen el client i li expliquen amb detall la cuina que realitzen. Extensa carta de vins amb unes 400 referències. L'any 2009 es va fer una reforma integral de la sala del restaurant, amb la qual cosa s'ha aconseguit un ambient molt acollidor i sales privades, que va suposar un altre pas important endavant per l'establiment. Va ser designat Restaurant de l'Any 2009 per aquesta Guia. **Especialitats i preus:** Poti poti de bacallà, mongetes del Ganxet i romesco, 15,00; mar i muntanya de gall del Penedès i vieira, 18,00; espatlla de cabrit de Capafonts amb el seu formatge, 18,00; préssecs del Morell amb te i llimona, 8,00. Menú migdia (de dimarts a divendres), 20,00. Menú degustació, 48,00. **Vi de la casa:** No en té.

HOTELS

■ LA GRAVA HOTEL

C. Pareteta, 6. (43760) Tel.: 977 84 25 55. Fax: 977 84 13 99. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: reserves@lagrava.com. Web: www.lagrava.com.

12 habitacions singularitzades, 6 de les quals són dobles estàndard i 6 superiors, constitueixen aquest encantador hotel, que conserva l'antic edifici i estructura de l'antiga fonda, però amb totes les comoditats actuals, distribuïdes en les 3 plantes de la casa pairal. Cada habitació té el nom d'antany (el comerciant, el traginer, el tofonaire, l'amo...), i disposa d'aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, aïllament acústic, assecador de cabell i pany electrònic. Té habitacions adaptades per a discapacitats. Preu habitació doble: 73,2/115,8 euros/dia, amb esmorzar degustació inclòs. Hotel familiar que respon al triple eslògan d'un acolliment càlid, un punt gastronòmic i un lloc de tradició. Cal destacar els esmorzars degustació que se serveixen a la taula en diverses etapes i que són una delícia. El dirigeix Noemí Ribal. L'hotel disposa d'una sala de reunions per a 16 persones. Wi-Fi a tot l'hotel. Aparcament. Piscina. Restaurant La Grava.

LA POBLA DE MONTORNÈS

RESTAURANTS

■ EL RAFAL

6,25/10

Plaça de la Basa, 1. 43761 La Pobla de Montornès. Tel.: 977 64 84 24. Tanca 3 setmanes al novembre. Horari, a l'estiu de dilluns a dissabte, de 20 a 23 hores i divendres, dissabte i diumenge també d'13 a 16 hores. A l'hivern, el divendres per la nit, dissabte migdia i nit i diumenge migdia. 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Admet gosso. Correu electrònic: info@grillelrafal.com.

El restaurant El Rafal, situat al casc urbà del municipi de la Pobla de Montornès (Tarragona), a uns 100 metres de l'església del poble, va obrir les seves portes a la dècada dels anys setanta i, després de més de trenta anys de bona trajectòria, ha canviat de gerència a principis d'aquest any 2011, passant a mans de la família Glasser-Martínez. D'aquesta manera, el Grill El Rafal segueix sent un establiment restaurador familiar, "de tota la vida" de la Pobla, que ofereix una cuina tradicional catalana, basada principalment en el grill, on les carns són les protagonistes, juntament amb el bacallà i els cargols a la llauna. Després d'unes petites reformes, el marc segueix sent com sempre rústic en els dos menjadors que té, amb una capacitat total per a 100 comensals, i una magnífica terrassa arbrada, amb 8 taules, ideal per a les nits d'estiu, encara que també resulta molt útil per als àpats. El patró, Gunter Glasser fa de director del restaurant, mentre que la seva filla, llene exerceix de maitre i Gregorio Hernando,

oriünd del país basc, és el cap de cuina. El celler disposa d'unes 25 referències de vins i caves. **Especialitats i preus:** Carpaccio de pop, 12,00; lluç a la basca, 13,50; mitjana de Salamanca (aprox. 1000 g.), 22,50; perdiu salvatge estofada a la Tolodesa, 18,50; filet de vedella; 21,50; garrí amb cebetes caramel·litzades, 16,00; espatlla de xai sencera, 19,50; *roastbeef* amb salsa espanyola, bolets i pèsols, 13,00. Menú, 18,50. **Vi de la casa:** Crinel, 8,00.

PRATDIP

RESTAURANTS

■ LA CUINA D'EN CARLOS

7/10

Ermita de Santa Marina. 43320 Pratedip. Tel.: 977 26 20 95 i 619 390 468. Horari: de 13,00 a 15,00 i de 20,00 a 22,00. Tanca els dimecres. Terrassa. Capacitat del menjador per a 30 comensals. Correu electrònic: info@lacuinadencarles.net. Web: www.lacuinadencarles.net.

Els germans Carlos i Rafael Martínez, oriünds d'Andalusia, van arribar fa molts anys a les comarques tarragonines i es van enamorar dels paisatges de Pratedip, un petit poble del Baix Camp, envoltat de muntanyes. Van descobrir-hi els voltants de l'ermita de Santa Marina, de gran devoció popular, situada a pocs quilòmetres del nucli urbà, seguint la carretera que porta a Mora la Nova, a la part sudest de la serra de Llaberia. I es van fer càrrec de la cura del santuari i del bar situat al costat mateix de l'església. Amb el pas del temps, el bar es va convertir en un restaurant. Així va néixer La Cuina d'en Carlos. La formació de Carlos com a cuiner és autodidacta. La seva cuina és tradicional, cuina de sempre, catalana i de muntanya, que parteix de bons productes i respecta els seus sabors, amb elaboracions adients. Són plats abundants i contundents els d'aquest establiment, amb un protagonista principal que són les carns de 1^a categoria, i especialment la caça (senglar, cérvol...) en temporada. Ofereix vi i oli d'elaboració pròpia, gran assortit de whisky i espectaculars gin tònic. Del menjador, senzill, amb quadres molt coloristes i abstractes, que recorden de lluny l'estil de Miró, se n'encarrega Rafael, amb simpatia i diligència. També té cura del celler, amb un centenar de referències. **Especialitats i preus:** Tonyina vermella fresc en escabetx, 12,04; tripa a l'estil de Carlos, 9,26; mitjana de bou, 30,56/quilo; casolà, 5,56. **Vi de la casa:** Manei D.O. Montsant.

■ MAS MARIASSA

6/10

Ctra. T-311 Km 3. 43320 Pratedip. Tel. 659 771 693. No tanca. Dinars, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat i aparcament. Correu electrònic: info@masmariassa.com. Web: www.masmariassa.com.

El restaurant del hotel Mas Mariassa ofereix una cuina acurada i exquisida, que lliga l'originalitat amb la tradició dels aliments i receptes de la terra. Recomanem escollir el menú degustació (40 euros): set plats que diàriament es van canviant i que combinen els productes del mar i la terra, perfectes per a l'entorn privile-

giat de l'hotel. En definitiva, la cuina és moderna però es basa en la cuina tradicional i de mercat, elaborada pel mateix propietari, l'andorrà Francesc Bellsolà. El menjador, amb una capacitat màxima per a 28 comensals, només funciona el vespre, de 21 a 23 hores, i està a càrrec de Raquel Navarrete. Disposa d'un menjador privat per a fins a 14 persones, i terrassa. El celler té 25 referències.
Vi de la casa: Mas Donis (DO Montsant), 9,75 euros.

HOTELS

■ HOTEL GASTRONÒMIC MAS MARIASSA

Ctra. T- 311, Km 3. 43320 Pratdip. Tel. 659 771 693. No tanca. Dinners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat i aparcament. Correu electrònic: reserves@masmariassa.com. Web: www.masmariassa.com.

5 habitacions i 2 suites, pensades per incentivar el relax i la calma, decorades amb materials nobles de la manera més actual i fresca. Tenen cadascuna una personalitat pròpia però mantenen punts en comú: el cotó i el blanc dels llençols i la comoditat dels matalassos. Disposen d'habitacions per a minusvàlids. Preu de la habitació doble: 165 euros/dia. Aquest hotel neix a un mas en runes del segle XVIII, rehabilitat mantenint l'essència del passat. Ubicat a les afores de Pratdip, entre muntanyes de la serra de Llaberia, amb el mar a dues passes, està envoltat d'un paisatge de cultius de fruita seca i oliveres, distribuïts per bancals fets amb marges de pedra seca. És el racó ideal per descansar en un ambient càlid i silenciós, i per prendre contacte amb el més essencial, a més de poder-hi menjar bé. L'andorrà Francesc Bellsolà va descobrir aquest lloc fa uns anys i el va comprar per gaudir-ne privadament. Més tard hi va veure les possibilitats turístiques i va iniciar unes obres que van durar dos anys. A mitjans del 2008 obria les portes de l'hotel de 4 estrelles i del restaurant. Té pàrquing a l'aire lliure i jardí. Ofereix massatges sota reserva. També tenen un jacuzzi exterior amb aigua climatitzada i una autèntica sauna finlandesa (calor sec).

REUS

104.835 habitants. A 14 km de Tarragona.

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

RESTAURANTS

■ EL PA TORRAT

7,5/10

Av. de Reus, 24. Castellvell del Camp. (43392) Tel.: 977 85 52 12. Horari de 13,30 a 15,30 i de 21,30 a 23,00. Tanca dimarts i la nit dels festius i dels dilluns, segona quinzena d'agost i setmana de Nadal. American Express, Dinners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Menjador privat per fins a 12 comensals. Correu electrònic: info@restaurantelpatorrat.com. Web: www.restaurantelpatorrat.com.

Des de 1983, Rosa Vives, esposa del propietari, Agustí Sanromà, ens ofereix cuina casolana, d'artesanía, tradicional catalana, realitzada amb vocació i paciència, en aquest restaurant, situat a l'entrada de la població de Castellvell del Camp, a tan sols dos quilòmetres de Reus. Reformat el menjador el 1998, conserva la seva decoració rústica, càlida i agradable; s'hi accedeix a través d'una petita sala amb prestatgeries de vins. Celler important amb unes 250 referències i una interessant col·lecció de brandis i cognacs. No deixi de provar els olis de distintes denominacions d'origen. A partir de 2004 comença la nova generació, Agustí i Rosa Sanromà, s'han fet càrrec del restaurant. L'any 2009 s'ha realitzat una renovació de la sala. A l'hivern, en temporada, i per encàrrec ofereix mandongo, el plat típic de la comarca, molt difícil de trobar. **Especialitats i preus:** Brandada de bacallà amb amanida i vinagreta de rossinyols, 12,50; popets de cambrils saltats amb ceps, 21,00; conill al forn amb allioli, 16,50; millfills de mandarina amb el seu sorbet, 6,50. **Vi de la casa:** No en té.

■ JOAN URGELLÉS

7,25/10

Carrer Aleus, 7. 43201 Reus. Tel.: 977 34 21 78. Horari: de 13,30 a 15,45 i de 20,30 a 22,45. Tanca diumenge tot el dia i dilluns migdia. També el mes d'agost. Targetes de crèdit: Master Card i Visa. Aire condicionat. Correu electrònic: joanurgellesrestaurant@gmail.com.

El jove reusenc, Joan Urgellés, després estudiar a l'Escola d'Hosteleria de Cambrils i treballar en prestigiosos restaurants de la localitat marinera, va iniciar la seva singladura professional com a titular del seu propi establiment l'any 2007. El primer que sorprèn gratament, només entrar, és l'excel·lent decoració de l'establiment, coquetona, barroca amb aires modernistes i minimalistes, jugant amb els colors i les formes, tota una conquesta de la germana del propietari, que és interiorista. Poques taules, i només unes 40 persones de capacitat. La cuina és d'autor i de mercat, amb una carta reduïda de plats (entrants, peixos i carns), ben combinats amb un menú degustació, al preu de 50 euros, i mostra la professionalitat del patró com a xef. També té un menú per 30 euros. La carta de vins, que té unes 120 referències, recull diferents denominacions d'origen, especialment de les comarques tarragonines. Tota una referència gastronòmica a Reus, a tenir molt en compte. **Especialitats:** Amanida de llagostins saltats amb botifarró de Burgos, puré de moniato i vinagreta de mòdena, 18,00; bacallà a la brasa amb foie fresc, patata panadera a l'aroma de ceps i suc de brandy, 19,00; garrí desossat en cocció a baixa temperatura i lacat, amb puré de poma i escuma de patata amb el seu propi suc, 19,00; vidres amb escuma de menjar blanc, fruites del bosc i gelat de poma verda, 20,00. Menú, 20,00. Menú degustació, 30,00/50,00. **Vi de la casa:** Mas Donis, 16,00.

■ AIGÜESVERDS RESTAURANT

7/10

Ctra. de Cambrils s/n. Mas Guardia. (43206). Tel.: 977 12 03 03. Fax: 977 21 14 87. Horari: de 13,00 a 18,00. Tanca dilluns, dijous i agost. 4B, Master Card, 6000 i Visa.

Aire condicionat, aparcament i 2 menjadors privats per fins a 170 comensals. Correu electrònic: restaurant@aiguesverds.com. Web: www.aiguesverds.com.

L'antic restaurant del club de golf de Aigüesverds que es va cremar fa uns anys, va ser reobert per Ag Planning l'octubre de 2010, després d'unes importants reformes del restaurant i també de la sala de banquets per a esdeveniments, que van durar mig any. Sota la direcció d'Ana Ibars, el nou equip format pel xef, Jesús Muñoz (format a l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Cambrils i amb la veterania de treball en Termes de Montbrió i el Club Nàutic de Salou) i el director de sala, Antonio Gómez, ofereix una línia de cuina tradicional i de temporada. La capacitat del menjador és de 170 comensals. **Especialitats i preus:** Favetes saltejades amb calamarsos i pernil ibèric, 14,00; amanida de salmó amb poma i salsa de iogurt, 11,00; llagostins a la planxa, 15,00; arròs caldós amb llamàntol, 20,00; turbot a la planxa amb refregit d'all i gambes, 18,00; estofat de cua de bou amb bolets, 16,00; filet de bou a la planxa amb foie, 20,00; *steak tartare*, 21,00; coulant de xocolata amb gelat de taronja, 6,00; degustació de postres de la casa, 5,00; iogurt artesà amb fruits vermells, 4,00. Menú, 22,00. Menú degustació: 36,00. **Vi de la casa:** Adernats.

■ LA GLORIETA DEL CASTELL

7/10

Plaça Castell, 2. (43201) Tel.: 977 34 08 26. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 23,30. Tanca: diumenge, 10 dies al febrer i 10 dies a l'agost. American Express, 4B, Master Card, Diners, 6000 i Visa. Aire condicionat. 2 menjadors privats per fins a 80 comensals. Correu electrònic: info@restaurantlaglorietadelcastell.com. Web: www.restaurantlaglorietadelcastell.com.

Des de 1991, als peus de la prioral de Sant Pere, ben a prop de l'ajuntament, al cor de la ciutat, Antonio Escaño ens ofereix tota la seva sapiència culinària, de línia actual, de mercat i innovadora, plena d'inquietuds. La seva esposa M. Ángeles Grifoll dirigeix el menjador, que té una decoració i arquitectura moderna i de disseny i el celler, el dirigeix Marta Escaño. Disposa de més de 100 referències de vi. Fa alguns anys va obrir, en el mateix edifici, El Rebot, de cuina senzilla però apetitosa i econòmica. **Especialitats i preus:** Tàrtar de llagostins al vapor amb alvocat, tomàquet de pera i xampinyons, 10,00; bacallà confitat en oli verge DO Siurana amb samfaina al perfum de llorer, 14,50; cua de vedella confitada a baixa temperatura i desossada amb salsa de vermut de Reus, 15,00; mil fulls cruixent farcit de crema catalana i maduixetes de bosc, 4,50. Menú diari, 15,00. Menú de cap de setmana, 20,00. **Vi de la casa:** Les Cousins DO Priorat, 11,00.

■ MASIA CRUSELLS

7/10

Autovia/Reus-Tarragona km. 1. (43204). Tel: 977 75 40 60. Fax:977 77 24 12. Horari: de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 23,00 hores. Tanca dilluns nit i diumenge nit (obert només per a celebracions). 4B. Diners. Master Card. 6000. Visa. Aire condicionat, aparca-

ment i 4 menjadors privats per fins a 300 comensals. Correu electrònic: masiacrusells@orangemail.es. Web: www.masiacrusells.com.

A l'any 1970, els germans Miguel Brea van obrir a peu, llavors, de la carretera de Reus a Tarragona, el restaurant Masia Crusells, ofereint una cuina propera, sana, tradicional i mediterrània. La cuina és l'espai més important i valorat. En ella utilitzen la tècnica i les noves tendències com a eina i mai com un fi en si mateix, respectant molt la matèria prima i, per això, deixen que els aliments mostrin tota la seva personalitat i essència. Els xefs són Mariano i Guillermo Miguel Brea, mentre que els altres tres germans, Jose, Fernando i Jesus són els directors de sales. El restaurant disposa a l'entrada d'un ampli bar que dona pas als varis menjadors menjadors, que tenen una decoració clàssica i modernista. La capacitat és per a fins a 300 comensals i disposa de lloc per a fumadors. El celler, és també molt ampli i té un nombre molt important de vins i caves. La carta de vins inclou unes 300 referències. Per la seva capacitat, bona cuina i bon servei, cal destacar que la Masia Crusells treballa molt tot tipus de banquetes i celebracions al llarg de tot l'any. Disposa d'un gran aparcament i té el projecte de construcció d'un hotel al costat del restaurant. En temporada, de gener a mitjans d'abril, ofereix calçotades. **Especialitats i preus:** Bunyols de bacallà, 10,00; ous fregits amb gules i allets tendres, 12,00; cargols a la llauna, 14,00; llobarro a l'espátlla, 16,00; arròs caldos de llamantol, 23,00; espátlla de cabrit al forn, 23,00; maduixes amb gelat de vainilla i suc de taronja, 4,50. Menú, 18,00 (IVA inclòs). **Vi de la casa:** de la zona Montsant, 8,00.

■ REUS FUSIÓ

7/10

Passeig Mata, 36 baixos. 43202 Reus. Telefono: 977 277 474. Fax: 977 277 473. Horari: de 12,00 a 03,00 hores. Tancament setmanal el dimarts. American Express, 4B, Diners, Màster Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa. 4 menjadors privats per a fins a 150 comensals. Admet gossos. Correu electrònic: restaurant@reusfusio.cat. Web: www.reusfusio.cat.

El jove Llorens Muñoz va conèixer l'indret fa ja bastants anys, quan va obrir a la part alta de Tarragona, a dos passos de la catedral, el restaurant Barhaus. Més tard, les seves inquietuds el van portar a un altre restaurant, a l'Albiol, que porta per nom Villa Urrutia. L'any 2009, sense abandonar Villa Urrutia, que es destina principalment a bodes i banquetes, Llorens retroba Reus. En una antiga fàbrica de concentrats de suc d'entorn modernista, ha creat un ambient molt modern i relaxat, amb zones *chill out* i carpes de fusta, jardí amb piscina i grans arbres. L'establiment també disposa de salons interiors amb alts sostres i llum natural, d'ambient càlid i tranquil. Organitza sessions de diferents dj, i actuacions en directe, festes privades i una gran oferta de còctels. Ofereix una línia de cuina de fusió que elabora la cap de cuina Arantxa Solanas Marín. La direcció del menjador corre a càrrec de Pejota Rancier. Disposa de menjador per a fumadors. El nombre aproximat de vins i caves distints del celler és de 70. Té 1 varietat de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Fusió de micuit de foie, 12,50; melós de cabrit, 15,00; pop a la bra-

sa, 13,50; mil fulles de vainilla, 5,00. Menú migdia de dilluns a divendres, 13,00. Menú degustació, 36,00. **Vi de la casa:** Cara a cara del Montsant, 12,00.

■ FLORIDA

6,5/10

Metge Fortuny, 2. Plaça Mercadal. (43201) Tel.: 977 34 20 77. Fax: 977 34 01 06. Horari de 13,30 a 16,00 i de 21,00 a 23,00. Tanca dilluns. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Menjador privat per fins a 18 comensals. Aparcament pròxim. Correu electrònic: restaurantflorida@reus.es. Web: restaurantflorida.galeon.com.

El matrimoni format per Joan Albert Besora i Maria López, ell als fogons i ella a la sala, són els patrons d'aquest restaurant que va néixer el 1948 i està situat al costat de l'ajuntament de Reus, en un primer pis, els balcons del qual donen a la gran plaça. També són de la seva propietat les cerveseries La Presó a Reus i Sitges. Ofereix cuina tradicional amb un menú, a preu fix, amb diversos primers, segons i postres, que han d'escollir els comensals. La carta de vins té unes 50 referències. Servei familiar i amable. **Especialitats i preus:** Rotllets d'albergínies farcits de tonyina; arròs de peixos i mariscs; suquet de llagostins o de cua de rap; peus de porc amb bolets; bacallà planxat; bescuit *glacée* amb xocolata calenta. Menú, 22,00 (de dimarts a divendres)/24,00 (dissabtes nits i festius). **Vi de la casa:** Montsant, 8,00.

HOTELS

■ NH CIUTAT DE REUS

Av. Marià Fortuny, 85. (43203) Tel.: 977 34 53 53. Fax: 977 34 32 34. No tanca. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: nhciutatdereus@nh-hotels.com. Web: www.nhhotels.com.

76 habitacions i 8 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, Wi-Fi i assecador de cabell. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Admet gossos. Preu habitació doble: 59 euros/dia. Construït de nova planta, és modern i gaudeix d'una cèntrica situació, al costat d'un gran centre comercial. Està ben equipat i resulta còmode, agradable i amb els detalls de la cadena NH. El dirigeix Fanny Batlle. Garatge. Salons de convencions. Restaurant.

LA RIERA DE GAIÀ

1.453 habitants. A 12 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ LA MASIA DE L'ERA

6,75/10

Sant Joan, 64. (43762) Tels.: 65 54 02 i 685 89 24 21. Horari de 13,00 a 17,00 i de 20,30 a 23,00. Tanca dilluns i maig o juny. American Express, 4B, Diners, Master Card,

6000 i Visa. Aparcament. Terrassa. 4 menjadors privats per fins a 200 comensals. Correu electrònic: juditmasia@gmail.com/masiaera@gmail.com. Web: www.restaurantmasiaera.com.

Dirigit per Josep M. Mestres. Ocupa una vella masia pairal, que té més de 300 anys d'antiguitat, situada al centre de la població de la Riera, degudament restaurada i habilitada com a restaurant de rústica decoració. Ofereix cuina catalana, pel xef Pep. Judit Mestres dirigeix el menjador, distribuït en distintes petites i acol·lidores sales de l'establiment. El celler té unes 35 referències i està a l'atenció de Judit Mestres. El tracte és familiar i amable. **Especialitats i preus:** Tèbia de carxofes amb pernil ibèric i foie, 19,00; filet de vedella a la, 19,00; bacallà a la mussolina d'allioli, 18,00; pinya natural amb crema catalana, 4,60. Menú, 10,00. Menú degustació, 28,00. **Vi de la casa:** Raïmat blanc fresc, Raïmat negre roure i Raïmat rosat afruitat, 8,00.

ROQUETES

8.233 habitants. A 90 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ AMARÉ

7/10

Avda. Ports de Caro, 2. 43520 Roquetes. Tel.: 977 50 03 80. Fax: 977 50 03 80. Horari: de 13:15 a 15:45 i de 20:30 a 22:30 hores. Tanca dimarts tarda i dimecres (excepte festius) i anualment a l'agost. 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Correu electrònic: amarrestaurant@telefonica.net.

Establiment amb més de mig segle de tradició familiar, reconegut a les nostres comarques per la qualitat amb que elaborem i serveixen els seus plats, tot en el marc tradicional de la cultura gastronòmica de les nostres terres. Situat al bell mig de la Roquetes (al costat de Tortosa), al carrer principal que atrevessa la població, aquest restaurant familiar va ser inaugurat l'any 1940 i actualment ja hi trobem la tercera generació. El jove Joan Amaré Ramon és el xef, fa una línia de cuina tradicional i de mercat, basada en la qualitat del producte i amb una acurada elaboració, que recupera la gastronomia més encesstral de Roquetes, amb plats d'una cuina d'identitat pròpia amb els sabors de sempre. El menjador, que té una decoració funcional i una capacitat per a fins 60 comensals. Al celler hi ha aproximadament 65 varietats de vins i caves, preferentment de les comarques tarragonines. Tota una referència gastronòmica a la zona, Amaré ha estat distingit en nombroses ocasions i ostenta com a guardons el Diploma Turístic de Catalunya 1991; el Premi Empresa 60 Aniversari Roquetenc de l'any 2001; el Diploma categoria d'Or de la Federació Espanyola de Hosteleria 2003; la Medalla d'Honor del Turisme de Catalunya 2007; i la Menció Especial Roquetenc de l'any 2008. **Especialitats i preus:** Bacallà amb allioli, 13,00; daus de sípia amb salsa de ceba i saltat de bolets, 13,50; magret d'ànec amb puré de pastanaga i poma amb reducció de garnatxa, 16,50; cruixents

de vainilla natural amb salsa de xocolata negra, 7,50. Menú, 12,00. Menu degustació, 39,00. **Vi de la casa:** Denominació d'Origen Terra Alta, 10,00.

SALOMÓ

445 habitants. A 22 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ LA PREMSA

6,5/10

Passeig Joan Creus Canyelles, 3. (43885) Tel.: 977 62 90 64. Fax: 977 62 92 06. Horari de 08,00 a 17,00 i de 20,30 a 23,30. No tanca cap dia. Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa. Admet gossos. Correu electrònic: info@restaurantlaprensa.es.

Aquest restaurant que va iniciar la seva singladura a finals de l'any 2002, ocupa les instal·lacions d'una antiga premsa d'oli. El propietari Pere Ortiz als fogonsEl menjador és ampli i decorat amb quadres de la pintora Paquita Figuerola. Ofereix cuina de temporada ben elaborada, a partir de productes molt ben seleccionats, de línia actual i amb una presentació certament acurada. Quan és temporada no falta la típica calçotada, que s'inicia en l'esplèndida terrassa, amb vistes al campanar de l'església local. Cal destacar també els esmorzars que ofereix, de "plat, forquilla i ganivet". Celler amb unes 50 referències. **Especialitats i preus:** Amanida de tallarines de sípia i favetes amb romesco, 7,50; bacallà a la llauna, 12,60; llomillet de bou amb foie, 15,60; sopeta de iogurt amb pastís borratxo i gelat de maracujà, 3,80. Menú, 8,70. Menú degustació, 26,00. **Vi de la casa:** Ipsis, de Cellers Padró (DO Tarragona), 7,50.

HOTELS

■ MAS BORONAT

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

10 habitacions i 1 suite amb vistes als prats i camps d'oliveres i vinya, i 23 apartaments en cases adossades amb cuina, terrassa, bany i accés a la piscina. Preu de l'habitació doble: 70/75 euros/dia. Situat a 2 km del nucli urbà, l'establiment es va construir l'any 1991 i funcionà només per a grups privats i celebracions fins al 2007, quan s'obrí al públic general. La masia té el seu origen al segle XVII, i no deixa indiferent cap visitant per les grans dimensions, els elements arquitectònics de diferents estils i la tranquil·litat i pau que s'hi respira. No menys remarcables són les caves dels soterranis, amb un entramat quasi laberíntic. És obra d'un multimilionari belga que es va enamorar de la masia i la va comprar l'any 1974 a un rus emparentat amb la família dels tsars. Inicialment va dedicar l'establiment a l'explotació agropecuària autosuficient (electricitat, aigua, vi, aliments, etc.). Més tard es va passar a l'ús turístic; les quadres de cavalls passaren a ser hotel, l'estable de les vaques el restaurant i les altres instal·lacions.

lacions la sala de banquets. Actualment està regentat per la família hereva de la finca, que la gestiona com a negoci familiar. Nou bar a la piscina, excursions a cavall. La seva cuina és senzilla, tradicional catalana, i hi destaquen les amanides, els arrossos, les fideuàs, les costelles... i, des de novembre a Setmana Santa, les tradicionals calçotades. El dirigeix Jorge Herrero Voorbraeck.

SALOU

23.398 habitants. A 10 km de Tarragona.

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

RESTAURANTS

■ LUMINE

7,75 /10

Av. Plan de Maset s/n (accés Beach Club & Golf Resort). (43840) Salou. Tel.: 902 40 11 33. Horari de 13,00 a 15,30 i de 20,00 a 23,00 hores. Estiu: de 20,00 a 23,00 tots els dies. Tancament setmanal: diumenges nit i dilluns tot el dia. Anual: gener i febrer. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Té aire condicionat, aparcament, terrassa, un menjador privat per fins a 32 comensals. Correu electrònic: restaurant.lumine@lumine.com. Web: www.lumine.com.

És un restaurant d'alta cuina mediterrània de mercat i creativa, que es troba a l'exclusiu Lumine Beach Club de Mediterrani Beach & Golf Community i és el restaurant més exclusiu i sofisticat del Resort. Ofereix als seus clients la possibilitat de gaudir dels sabors, textures i aromes de l'exquisida cuina mediterrània, en un entorn inigualable a la vora del mar, amb agradables vistes al Mediterrani i envoltat de natura. Un restaurant ideal per gaudir d'inoblidables vetllades en parella o celebrar una ocasió especial amb la família o empresa. Va obrir les seves portes l'estiu del 2006. La situació i la decoració avantguardista i minimalista aporten al conjunt exclusivitat i un ambient molt mediterrani. Tot el restaurant està pensat perquè des de qualsevol punt es pugui gaudir de les magnífiques vistes al mar, mentre es degusten les diferents opcions gastronòmiques de l'acreditat xef Edu Cuesta. També la seva oferta culinària és mediterrània i molt àmplia, on prevalen els productes frescos i de temporada, de màxima qualitat, per adaptar-s'hi la carta varia cada 4 mesos. La carta consta d'una selecció d'entrants, arrossos i sopes típicament mediterrànies, peixos i carns. Per finalitzar, una acurada selecció de postres. **Especialitats i preus:** Encenalls de foie amb melmelada de figues i sal de tinta, 17,60; cloïsses a la nage de verduretes i cava, 12,95; raviolis farcits d'ànec amb foie, pomes al vi, 14,80; mandonguilles de cua de bou amb calamars planxa, 15,75; bacallà en 2 textures sobre crema de garotes, 17,60; llamàntol en caldereta a la brutesca, 19,45; *turnedó* de rap oriental amb crema de carbassa i foie, 17,60; crema catalana Lumine, 6,00; torrija de xoco-coco amb gelat cremós d'arròs amb llet, 5,50. Menú executiu entre setmana, 32,40. Menú gastronòmic allegro, 44,40. Menú degustació, 60,20. El celler compta amb més de 150 referències de les DO més rellevants a nivell naci-

onal, incloent una selecció de vins internacionals. Deixeu-vos aconsellar pel director de sala, Jordi Dieguez, per gaudir de la cuina mediterrània amb tocs d'autor, donant importància destacada als productes de temporada. El menjador té una capacitat per fins a 150 comensals. Com a complement a l'oferta gastronòmica organitza jornades especials com: Luminanos, activitat dirigida als més nens, revetlles gastronòmiques de Sant Joan i Sant Pere, jornades gastronòmiques temàtiques i nits temàtiques, tasts de vins, sopars maridatge l'exclusiva Blind Dinner.

■ ALBATROS

7,5/10

Brussel·les, 60. (43840) Tel.: 977 38 50 70. Fax: 977: 38 50 70. Horari de 13,00 a 15,30 i de 20,30 a 23,00. Tanca diumenge nit, dilluns i d'1 a 20 de gener. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa. Admet gossos a la terrassa.

Més de trenta anys sent un dels millors restaurants de la capital de la Costa Daurada. Ubicat als afores del nucli urbà, al costat de la cala de Llenguadets, gaudeix d'un ambient agradable i tranquil, amb terrassa coberta per al bon temps i destaca per la seva oferta culinària, tradicional, innovadora i d'acurada presentació, que elabora el xef propietari, Fernando López. La seva esposa, Ascensión Aparicio, dirigeix la sala. Ampli celler, amb 130 referències. **Especialitats i preus:** Delicadeses per picar, 11,90; llobarro salvatge en papillota, 24,50; lletó a l'estil d'Aranda, 24,00; mosaic de xocolata en tres textures, 7,50. Menú degustació, 48,00. **Vi de la casa:** Rotatiu, 11,95.

■ FLASH BAR RESTAURANT LOUNGE

7,5/10

Autovia Salou-Tarragona, 7-9. (43840) Tel.: 977 38 47 57. Fax: 977 38 11 51. Horari: de 20:00 a 1:30 hores. Tancament dilluns i de l'1 al 20 de gener. Master Card i Visa. Aire condicionat, aparcament, terrassa i 2 menjadors privats (150 comensals). Correu electrònic: flashbar@flashbarsalou.com. Web: www.flashbarsalou.com.

Inaugurat el 22 de juny de 2007, Flash Bar Restaurant Lounge neix amb la intenció d'oferir una proposta de qualitat per completar les instal·lacions de la coneguda discoteca de Salou, Flash Back, propietat de Vicente Battini, ja que permet als clients gaudir de la vetllada sense necessitat de desplaçar-se, en un entorn agradable i distès. I tot això orientat tant a clients individuals com a grups o celebracions de tot tipus. Ofereix una línia de cuina creativa que elabora el jove xef Adrià Mestres, format a l'Escola d'Hosteleria i Turisme de Cambrils. El menjador, sota la direcció de Joaquim Rodríguez, té una decoració actual, *lounge*, i amb una capacitat per a 90 persones. Al celler hi ha unes 50 varietats. Té 2 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Ous ferrats amb patates, foie i pernil ibèric, 9,60; melòs de vedella guisat amb salsa de ceps i *yuka*, 16,70; entrecot *black angus* amb patata al forn, 19,00; bescuit de xocolata i nous amb gelat de maduixa, 4,20. Menú, 15,00 (migdia). Menú degustació, 35,00. **Vi de la casa:** No en té.

■ LA GOLETA

7,5/10

Platja Capellans. Gavina, s/n. (43840) Tel.: 977 38 35 66. Fax: 977 35 30 70. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 23,30. Tanca 24, 25 i 26 de desembre i diumenge nit d'octubre a abril inclusivament. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcacotxes. Terrassa. Menjador privat per fins a 70 comensals. Web: www.lagoletasalou.com.

Situat al costat de la platja, amb una vista preciosa d'una de les cales més belles de Salou, va ser inaugurat el 1986. La cuina, lògicament, és de tipus mariner, mediterrània i de mercat, sense excloure alguns plats de línia internacional. L'elaboració va a càrrec del xef Antonio Martínez, triat per aquesta guia com a Xef de l'Any 2004. Dirigeix l'establiment Emilio Vicente. El celler té unes 150 referències, a l'atenció de Francisco Ruiz Hoyos. Respecte a l'any passat ha canviat la vaixella. **Especialitats i preus:** Cocotxes de bacallà, 12,00; assortiment de peixos de roca, 21,00; rap al roquefort, 15,75; sopa de maduixes, 5,25. Menú degustació, 42,00. **Vi de la casa:** Jané Ventura (Penedès), 9,50.

■ VIL·LA ALEXANDER

7,5/10

Passeig Jaume I, 3. (43005) Tel.: 977 35 36 83. Horari: de 13:00 a 16:00 i de 20:00 a 00:00 h. No tanca mai. 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Té aire condicionat, terrassa i 7 menjadors privats per fins a 110 comensals. Capacitat total per a 400 comensals. Correu electrònic: info@villaalexander.es. Web: www.villaalexander.es.

Situat enfront del mar, al cor de Salou, es va inaugurar l'estiu de l'any 2008, com un espai únic on es combinen a la perfecció el modernisme català de principis del segle XX amb el disseny més avantguardista i modern. L'oferta gastronòmica es basa en una cuina mediterrània i lògica, amb tocs d'autor, on la tècnica i la qualitat del producte són la millor fusió. Al capdavant de la cuina hi ha Dobri Lozanov. Propietat d'Hilario Benítez, el restaurant ocupa una de les viles (Enriqueta) més conegudes i boniques del passeig Jaume I, i disposa, a més d'una magnífica terrassa, de diversos menjadors a diferents nivells i sales per a banquets. A destacar la taula per a quatre comensals a la torre més alta. En total, la capacitat és de 300 comensals. Dirigeix els menjadors Eduardo del Valle. Stefan Yotov fa les funcions de sommelier. Té un celler important amb unes 300 referències de vins i caves. Té 4 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Amanida de llamàntol canadenc *elasa lemon glass*, 40,70; filet al tartufo nero, 32,00; filet de llenguado sobre cremós de porro, 31,30; maduixes al pebre negre i gelat de vainilla, 14,50. Menú del dia, 21,90. Menú degustació, 58,00. **Vi de la casa:** Raimat tinto roble, 11,00.

■ ARENA RESTAURANT

7,25/10

Passeig Jaume I, s/n. (43840) Tel.: 977 38 40 00. Fax: 977 38 15 79. Horari de 13,30 a 16,00 i de 21,00 a 23,30. Tanca diumenge nit i dilluns tot el dia, a l'hivern i la nit del 24 de desembre i el 25 de desembre tot el dia. Master Card i Visa. Capacitat del menja-

dor per a 90 comensals. Capacitat de la terrassa per a 72 comensals. Aire condicionat. Terrassa. Correu electrònic: info@arenarestaurant.com. Web: www.arenarestaurant.com.

Obert des del 2001 i situat enfront de la platja, en el conegudíssim passeig de Jaume I, aquest restaurant va obrir fa cinc anys, amb una decoració moderna i un tipus de cuina moderna, d'avantguarda, internacional, que elabora amb encert el xef Maribel Guardiola. Dirigeix la sala Albert Baldrich que també exerceix de sommelier del celler amb unes 45 referències de vi. Organitza dies sorpresa, amb un calendari d'esdeveniments proposats pel restaurant que ofereix tasts de vins, olis, formatges, etc., maridatges, cursos de cuina... (consulteu la seva pàgina web). **Especialitats i preus:** Amanida fresca de llagostins i salmó amb vinagreta de poma i caviar, 13,50; magret d'ànec amb maduixes i brie gratinat, 16,75; suc de turbot amb mol·luscs, 19,50; tiramisú cruixent amb gelat de cafè i mascarpone, 5,75. Menú, 17,50. Menú degustació, 39,00. **Vi de la casa:** Mas La Boella, 10,00.

■ PORTOFINO

6,75/10

Passeig Jaume I, 14. (43840) Tel.: 977 38 07 10. Fax: 977 38 29 97. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 23,30. Tanca diumenge nit i dimecres migdia; i d'octubre a març. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa. 2 menjadors privats per fins a 60 comensals.

Situat a primera línia de mar, a dues passes del monument a Jaume I, les seves vistes són esplèndides des de la terrassa i el mateix menjador, que té grans finestrals. La decoració és moderna i informal i ofereix una cuina senzilla, amb productes molt naturals, que elabora al capdavant dels fogons Teresa García. Pastes italianes i cuina mediterrània, així com les seves onze varietats de pizzes, són alguns dels seus plats més coneguts. Dirigeix el restaurant Joaquim Rodríguez, "Ximo", i el menjador està sota la batuta de Pedro Martínez. El celler presenta unes 40 varietats. **Especialitats i preus:** Calamarsons amb ceba, 11,00; musclos a la planxa, 9,00; llomillet de vedella setinat al Cabrales, 18,50; sorbet de Portofino, 4,90. Menú: 12,00. **Vi de la casa:** Marqués de Arienzo/Marqués de Càceres, 10,00/16,10.

HOTELS

■ CARIBE

Avinguda Rambla del Parc, s/n. (43840) Tel.: 902 20 22 20. American Express, 4B, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: portaventura@portaventura.es. Web: www.portaventura.com.

497 habitacions (dobles, triples i quàdruples) amb aire condicionat, minibar (a petició), caixa forta, telèfon directe, televisió via satèl·lit, assecador de cabell. Inaugurat l'any 2003, és un paradís tropical únic i diferent situat a la Costa Daurada, ideal per gaudir en família d'unes instal·lacions extraordinàries. Les seves habitacions estan distribuïdes en 14 edificis de baixa altura recreant l'encant i ambient del Carib. Per

a clients més exigents, el Club San Juan té 26 habitacions premium, recepció i bar propis, piscina, jacuzzi i atenció personalitzada. Preu variable segons temporada inclou entrades a PortAventura Park. El dirigeix Rosalía López. Garatge. Aparcament. Jardí. Piscina exterior i piscina coberta. Gimnàs. Sauna. Jacuzzi. Sales de convencions. Restaurants.

■ GOLD RIVER

Avda. Alcalde Pere Molas, s/n. 43840. Tels. 902 20 22 20. American Express, Master Card, Diners, 6000 i Visa. Correu electrònic: portaventura@portaventura.es. Web: www.portaventura.com.

502 habitacions dobles, triples i quàdruples, totes elles amb aire condicionat, minibar (a petició), telefon directe, televisió via satèl·lit, caixa forta, assecador de cabell. Molt adequat per unes vacances en família, aquest hotel que en total comprèn 8 edificis destinats a habitacions estàndards, un edifici amb habitacions premiums a la Mansión de Lucy i més 24 cabanes. El tipus de llit és King Size (2x2 m.), llit niu/llit, Queen Size (1,50 m)/ sofà llit doble/llits individuals (1x2 m). És l'hotel més nou de PortAventura construït l'any 2009. Té accés directe a l'àrea del Far West de PortAventura Park. Re crea amb gran presició de detalls un poble del llunyà oest americà, nascut després de la febre de l'or i en el que l'aigua és la protagonista, ja que compta amb tres piscines unides per diversos rius i llacs. Preu variable segons temporada inclou entrades a PortAventura Park. El dirigeix Jordi Clavero. Té parking a l'aire lliure i 2 restaurants a la carta (New Texas i Opera House), 1 buffet, snack bar i 2 bars.

■ HOTEL PORTAVENTURA

Avinguda Alcalde Pere Molas, s/n. (43840) Tel.: 902 20 22 20. American Express, 4B, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: portaventura@portaventura.es. Web: www.portaventura.com.

500 habitacions (dobles, triples i quàdruples) amb aire condicionat, minibar (a petició), caixa forta, telèfon directe, televisió via satèl·lit, assecador de cabell. Disposa de 16 habitacions Woody especialment tematitzades. Inaugurat l'any 2002, està situat junt a PortAventura Park tenint accés directe al parc. L'hotel recrea un petit poble de pescadors amb uns magnífics jardins de corbes irregulars i un esplèndid llac. La recepció es troba al centre de l'edifici on està la Plaça Major, amb la seva font, la tenda de *souvenirs* i una gran varietat de restaurants d'exquisites receptes de cuina mediterrània. Preu variable segons temporada inclou entrades a PortAventura Park. El dirigeix Rosalía López. Aparcament. Jardí. Piscina exterior. Gimnàs. Sauna. Jacuzzi. Pista de tennis. Restaurants.

■ HOTEL EL PASO

Rambla del Parc, s/n. 43840. Tels. 902 20 22 20. American Express, Master Card, Diners, 6000 i Visa. Correu electrònic: portaventura@portaventura.es Web: www.portaventura.com.

Disposa en total de 501 habitacions dobles, triples i quàdruples, totes elles amb aire condicionat, telefon directe, televisió via satèlit, caixa forta, assecador de cabell. Aquest hotel recrea una tradicional hisenda mexicana i està especialment dissenyat per les famílies ja que inclou un servei de "tot inclòs" (consultar condicions). Els seus amplis jardins i terrasses reproduïxen fidelment el Mèxic colonial. L'hotel compta amb una gran piscina amb un galeó enfonsat. Preu variable segons temporada inclou entrades a PortAventura Park. Construit l'any 2002, el dirigeix la Rosalía Lopez. Parking exterior.

■ MAGNOLIA

Madrid, 8. (43840) Tels.: 977 35 17 17 i 977 35 04 44. Fax: 977 38 15 79. No tanca. Master Card, 6000 i Visa. Planta de no fumadors. Correu electrònic: reservas@magnolia-hotelsalou.com. Web: www.magnoliahotelsalou.com.

72 habitacions amb aire condicionat, minibar, caixa forta, telèfon directe, televisió via satèlit, assecador de cabell i pany electrònic. Preu habitació doble: 68/200 euros/dia. Situat en un edifici de disseny, qualitat i confort, a 50 metres del passeig Marítim i de la platja, i a 10 minuts de l'aeroport de Reus. Inaugurat l'any 2005, les habitacions, especialment concebudes per al descans i la tranquil·litat, disposen d'ampli saló amb llit de matrimoni, carta de coixins, escriptori amb connexió a internet i una gran terrassa. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. El dirigeix Josep Bonet. Garatge. Piscina exterior climatitzada. Gimnàs i zona Spa amb sauna i jacuzzi. Solarium. Sala de convencions. Restaurant. Ofereix un restaurant a la terrassa de la piscina.

■ REGENTE ARAGÓN

Llevant, 5. (43840) Tel.: 977 35 20 02. Fax: 977 35 20 03. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: direccion@hotelregentearagon.com. Web: www.hotelregentearagon.com.

52 habitacions, 3 suites i 25 *junior suites* amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèlit, Wi-Fi gratuït, escriptori, assecador de cabell, dutxa hidromassatge, mirall antibaf i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 58/142 euros/dia. Inaugurat a començaments de la passada dècada, es troba situat al centre de Salou, a 100 m de les dues platges principals, i ha estat reformat l'any 2005. Disposa d'habitacions superiors, dotades d'un equipament molt còmode: llits de 2 x 2 m, línies ADSL i banyera d'hidromassatge. Dirigit per Estrella Sánchez, ofereix un tracte personalitzat. Va obtenir el segell de la Qualitat Turística el 1999. Garatge. Zona Spa privada. Piscina climatitzada i coberta. Nou Gimnàs. Sauna. Jacuzzi. Salons de convencions. Restaurants Regente Aragón i José Luis (gastronòmic).

■ SOL COSTA DAURADA

Av. Països Catalans, s/n. (43840) Tel.: 977 01 14 00. Fax: 977 01 14 01. No tanca. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: reservas@solcostadaurada.com. Web: www.solcostadaurada.com.

300 habitacions amb aire condicionat, minibar, caixa forta, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi, assecador de cabell i pany electrònic. Disposa d'habitacions adaptades per a discapacitats. Preu habitació doble: 45/115 euros/dia. Situat en una zona tranquil·la de Salou, pròxima a Universal Studios Port Aventura, va ser inaugurat l'any 2003. El dirigeix Maria José Santaella. Enguany s'hi ha inaugurat un pub irlandès. Garatge. Piscina exterior i piscina climatitzada coberta. Gimnàs. Sauna. Botigues. Sala de convencions. Jardí. Restaurant Sol Costa Daurada i Ama Lur (gastronòmic).

■ CASABLANCA PLAYA HOTEL & SUITES

Passeig Miramar, 12. (43840) Tel.: 977 38 01 07. Fax: 977 35 01 17. No tanca. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: casablaneplaya@ctv.es. Web: www.hotelcasablaneplaya-rotonda.com.

74 habitacions i 9 suites, amb aire condicionat, minibar, caixa forta, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Wi-Fi en totes les habitacions. Disposa d'habitacions adaptades per a discapacitats. Preu habitació doble: 59,50/108,50 euros/dia (amb esmorzar inclòs). Gaudeix d'una situació immillorable al centre de la població de Salou i en primera línia de mar. Bones vistes de la platja des de les habitacions. Acollidor i amb bons serveis. El dirigeix Ángel Vicente Navarro. Garatge. Piscina. Jardí. Restaurant.

SANT CARLES DE LA RÀPITA

14.262 habitants. A 92 km de Tarragona.

TURISME: Delta de l'Ebre i península dels Alfacs.

RESTAURANTS

■ MIAMI CAN PONS

7,5/10

Passeig Marítim, 18-20. (43540) Tel.: 977 74 05 51. Fax: 977 74 06 74. Horari de 13,30 a 16,00 i de 21,30 a 23,00. Tanca 15 dies al gener. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. 3 menjadors privats per fins a 180 comensals. Correu electrònic: mar@miamicanpons.com. Web: www.miamicanpons.com.

La tercera generació dels Pons, encapçalada per Joan, la seva esposa i fills, després de 45 anys al centre de la població, el gener de 2005 es van traslladar als baixos del nou hotel Miami Mar per millorar i continuar oferint com sempre la cuina marinera autòctona amb especialitats de temporada. Les elaboracions del Delta de l'Ebre i

la mariscada són plats estrella d'aquesta cuina que realitza Rafel Serres. Dirigeix la sala José Balada. Celler amb 165 referències, a l'atenció de Joan Pons. 4 varietats de pa d'elaboració pròpia. Imprescindible reservar taula els caps de setmana. Carta especial per a nens. Nova decoració del menjador, mobles, il·luminació i millora de la acústica d'aquest. Terrassa jardí amb vistes al mar millorat. Nous aparcaments per a clients. **Especialitats i preus:** Picadetes de la casa fredes i calentes, segons mercat, 15,00/20,00; raviolis de llagostins farcits de verdures, 13,00; arròs "tot pelat" del brou de peix i marisc, 17,50; sopa de cafè amb gelat de panses, 5,00. Menú, 21,00. Menú gastronòmic, 32,00 (dies laborals). Menú degustació, 42,50. **Vi de la casa:** Raïmat Chardonnay, 8,70.

■ VARADERO

7,25/10

Av. Constitució, 1. (43540) Tels.: 977 74 10 01 i 977 74 15 45. Fax: 977 74 22 06. Horari de 13,00 a 16,30 i de 20,30 a 23,00. Tanca del 22 de desembre al 3 de febrer. American Express, 4B, Dinners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. Correu electrònic: rvaradero@gmail.com.

Des de l'any 1999, quan Ramon Reverter i la seva esposa Àngels Canalda van comprar aquest acreditat restaurant que des del 1986 oferia cuina marinera típica d'aquesta població, l'establiment continua realitzant una positiva feina, amb plats ben elaborats de marisc i peixos, que realitza el patró. Cuina tradicional amb productes de qualitat, procedents de la llotja, que està a menys de cent metres. El restaurant es troba situat enfront del port i té un ampli i lluminós menjador, dirigit per Àngels, de moderna i elegant decoració de línia clàssica. El celler, amb unes 70 referències. **Especialitats i preus:** Llagostins de Sant Carles de la Ràpita, 22,00; arròs "tot pelat", 13,50; suquet de peix amb patates, 20,00; crep a la catalana flamejada, 6,00. Menú, 16,00. Menú degustació, 49,50. **Vi de la casa:** Vall de vinyes (Terra Alta), 8,00.

■ CASA RAMON MARINES

7/10

Arsenal, 16. (43540) Tels.: 977 74 23 58 i 977 74 03 61. Horari de 13,00 a 01,00. No tanca. American Express, Master Card, Dinners, 6000 i Visa. Aire condicionat. Capacitat per a 400 comensals. Correu electrònic: casaramon@casaramon.com. Web: www.casaramon.com.

El 1948, Ramon Pons i Maria Cinta Carbó, pares dels actuals propietaris, María Inès Pons i el seu espòs Joaquín Ojando, van fundar aquest restaurant que continua oferint la típica cuina marinera autòctona. Els mariscs són els protagonistes d'aquest establiment familiar. Compta també amb l'hotel Plaça Vella, de 3 estrelles i 21 habitacions. La tercera generació ja els dóna suport amb Joaquín Ramon com a director de sala, i amb la seva esposa, Carme Gisbert, sommelier. El celler compta amb unes 80 referències. **Especialitats i preus:** Ramon amb marisc i llagostins, 25,00; vaixell grille variació de mariscs i crustacis a la planxa, 120,00; arròs de mariner "tot Pelat", 13,00; tastets de la casa, 7,00. Menú, 20,00. Menú degustació, 55,00. **Vi de la casa:** Vall de Vinyes D.O. Terra Alta, 6,00.

HOTELS

■ MIAMI MAR

Passeig Marítim, 18-20. (43540) Tel.: 977 74 58 59. Fax: 977 74 06 74. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: mar@miamicanpons.com. Web: miamicanpons.com.

24 habitacions i 6 suites, amb aire condicionat, caixa forta, televisió multicadena, minibar, internet, Wi-Fi i telèfon directe. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 97,52/162,84 euros/dia (amb esmorzar inclòs). Inaugurat l'any 2003, amb curada decoració moderna en primera línia de platja, totes les seves habitacions tenen vistes al mar i a la platja, són molt tranquil·les i s'hi pot escoltar el soroll del mar i els ocells que segueixen el curs de les barques de pesca. Gestionat pels propietaris, disposa de la Q de Qualitat. Certament és un hotel encantador. Disposa de Wi-Fi en zones nobles i accés per a discapacitats en totes les plantes. El dirigeix Joan Pons Prats. Garatge. Piscina. Jardí. Terrassa solarium.

■ LA RÀPITA

Plaça Lluís Companys, s/n. (43540) Tel.: 977 74 15 07. Fax: 977 74 19 54. No tanca. 4B, Master Card, 6000 i Visa. Cadena Mediterráneo Sur Hoteles. Correu electrònic: rapita@medsur-hoteles.com. Web: www.medsur-hoteles.com.

232 habitacions, amb caixa forta, Wi-Fi i telèfon directe. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 75/135 euros/dia. Situat al nucli urbà, a 200 metres de la platja i amb vista la mar i al parc natural del Delta d'Ebre, l'hotel ha canviat fa tres anys de propietat, i ara és del grup Mediterráneo Sur Hoteles, que l'ha reformat. El dirigeix Guillermo Acero. Pàrquing. Piscina. Salons de convencions.

SANTA COLOMA DE QUERALT

3.058 habitants. A 60 km de Tarragona.

HOTELS

■ COMTES DE QUERALT

Pg. de la Muralla, 1. (43420) Tel.: 977 88 10 40. No tanca. 4B, Master Card, 6000 i Visa. Cadena City Hoteles. Correu electrònic: info@comtesqueralt.com. Web: www.comtesqueralt.com.

25 habitacions amb minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i assecador de cabell. Preu habitació doble: 64 euros/dia. Annex a la piscina municipal i de les Fonts, està a prop del centre històric de la població i del castell medieval. Inaugurat l'any 2003, l'any 2007 es va integrar a la cadena City Hoteles. El dirigeix Rubén Estapé. Aparcament. Salons de convencions (al castell medieval). Punt d'informació turística. Restaurant.

LA SELVA DEL CAMP

5.097 habitants. A 16 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ LA GIGANTEA (MAS PASSAMANER) 7,5/10

Camí de la Serra, 52 (43470) Tel.: 977 76 63 33. Fax: 977 76 63 36. Horari de 13,00 a 15,30 i de 20,30 a 23,00. No Tanca. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Menjador privat. Correu electrònic: restaurante@maspassamaner.com. Web. www.maspasamaner.com.

És el restaurant gastronòmic de l'hotel Mas Passamaner, obert des de l'any 2003, i que des d'un primer moment va comptar amb l'assessorament a la cuina de l'acreditat xef Joachim Koerper, del restaurant Girasol (2 estrelles a la Guia Michelin), de Moraira, el qual el 2005 el va tancar i es va traslladar a La Gigantea, on ofereix des de llavors la seva excel·lent línia de cuina creativa mediterrània d'autor, juntament amb Victor Fontelles. El menjador, que és molt agradable, lluminós i amb una decoració moderna i actual, el dirigeix Salvador Gras. El celler, sota la supervisió del sommelier Gedion Derebe, guarda més de 700 referències de vins, caves i *champagnes*. Tota una important referència gastronòmica a les comarques tarragonines. 4 varietats de pa d'elaboració pròpia. Han incorporat una nova sala *Chill Out* per a l'estiu. Han obert el 2º restaurant La Gigantea: 8 úniques places per 8 únics plats en una única taula. **Especialitats i preus:** Tàrtar de salmó marinat a l'anet amb blinis i crema àcida, 14,00; suprema de lluç amb maionesa de rúcula i espinacs saltats a la catalana, 16,00; filet de bou al foie amb Parmentier de remolatxa i tòfona d'estiu, 25, 00; sopa freda de xocolata blanca, gelat de mango i granissat de vi negre, 9,00. Menú, 22,00 (migdia de dilluns a divendres). Menú degustació, 60,00. **Vi de la casa:** No en té.

HOTELS

■ MAS PASSAMANER *****

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

19 habitacions, 5 suites i 2 suites reials (amb piscina privada), amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, barnús i assecador de cabell. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 222/247 euros/dia. Inaugurat l'any 2003, ha recuperat un preciós edifici modernista, construït el 1922 i rehabilitat per l'arquitecte Àngel García, que l'ha convertit en un magnífic hotel de cinc estrelles dedicat al modernisme, considerat Hotel Monument. Cada habitació està dedicada a un arquitecte d'aquest estil arquitectònic. Molt tranquil i relaxant, ideal per descansar en un marc de qualitat, confort, cuina i personalitat. El dirigeix Gerard Veciana. Noves terrasses i nou restaurant Pool a l'aire lliure (obert a l'estiu per als allotjats). Aparcament. Jardí. Tennis. Piscina exterior i piscina clima-

titzada coberta. Gimnàs. Nova pista de paddle, fundació del club de paddle. Sauna. Jacuzzi. Spa. 3 salons de convencions. Restaurant La Gigantea.

TORREDEMBARRA

14.524 habitants. A 13 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ RESTAURANT JAUME DUDRIS

7,5/10

Avda. Montserrat, 7. (43830) Tel.: 977 64 05 58. Fax: 977 64 56 92. Horari de 13,00 a 17,00 i de 20,30 a 23,00. Tanca dilluns i diumenge nit i del 15 de gener al 15 de febrer. Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa (segons reserva). Capacitat per a 40 comensals. Correu electrònic: restaurant@jaumedrudis.com. Web: www.jaumedrudis.com.

El 1997 Jaime Drudis Padre animat per un col·lectiu d'amics i familiars coneixedors del seu bon fer culinari va decidir conjuntament amb la seva dona Carmen obrir un Restaurant a la zona del litoral més estimada por ells, Altafulla – Torredembarra. Actualment és propietat de la néta, Patricia Dudris. Als fogons hi trobem a Jaime Dudris amb la seva cuina mediterrània. La sala, amb una decoració clàssica, la dirigeix Raquel Rio. El celler, a cura del sommelier José Borrás, disposa de més de 100 referències. Disposa de 2 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Foie i bouquet d'amanida, parma, vinagreta d'avellanes, 19,00; arròs de llamàntol del país amb cloïsses i gambes (caldós o sec), 35,00; llobarro salvatge amb fritada de pebrot choricero, 40,00; bombó fondant antillesa, 6,50. Menú, a partir de 25,00. Menú degustació, a partir de 50,00. **Vi de la casa:** Ipsis DO, 14,00.

■ CAL QUIM

7/10

Psseig Colón, 7. Torredembarra. Tel.: 977 64 56 17. Horari de 13,00 a 16,00 i de 21,00 a 23,00 (divendres i dissabte). Tanca dimecres. Diners, Master Card, 6000 i Visa.

Quim Orts ha estat pescador des dels 14 anys; mariner de tota la vida, mecànic naval, patró d'altura, armador i gran amant de la cuina, sempre que ha pogut en les embarcacions ha estat al capdavant dels fogons. La Joaquina Fortuny té com a seu el Serrallo de Tarragona. I l'any 2000, amb el suport de la seva esposa, Flora Navas, va decidir aprofitar els baixos de casa de Torredembarra, situada privilegiadament davant de la platja, per fer un restaurant. Així va néixer Cal Quim, tota una referència de la bona cuina marinera a la vila. Com sempre ell està a la cuina fent ranxets, arrossos i suquets mariners que caracteritzen les especialitats culinàries de l'establiment, que compta amb un petit menjador, davant de la barra de bar i també una petita terrassa coberta per tot l'any. Fora del restaurant, al passeig Colom, unes taules permeten, si hi ha bon temps, gaudir de la terrassa a l'aire lliure. Flora dirigeix el servei que és cordial i amable. La carta de vins presenta unes 40 referències. En definitiva, un petit restaurant (capacitat 30 comensals), amb vistes a la platja de Torredembarra per gaudir de la bona cuina marinera com la fèiem

des de sempre els pescadors de la vila, ranxets, calderetes, suquets, arrossos... elaborada acuradament per un cuiner pescador o potser un pescador cuiner, de tota la vida. **Especialitats i preus:** Carpaccio de bacallà, 15,00; anxoves de cal Quim, 12,00; faves saltejades amb bolets i pernil ibèric, 12,00, cloïsses, 32,00; gambes i llagostins, popets, percebes, s/m ; remolcar a la planxa, 18,00; suquet de peix, 22,00; arròs negre, 18,00; caldereta de llamàntol, 36,00; menjar blanc, 6,00; crema catalana, 6,00. **Vi de la casa:** Sumarroca, 12,00.

■ CAL COCO

6,5/10

Carrer Isaac Peral, 25. (43830) Tel.: 977 64 04 12. Horari de 13,30 a 16,00 i de 21,00 a 23,00. Tanca de dilluns a dijous i la nit de diumenge, excepte festius. Master Card, 6000 i Visa. Capacitat per a 48 comensals. Aire condicionat. Correu electrònic: restau-rantecalcoco@gmail.com.

Situat al barri de pescadors, a prop de la platja, aquest restaurant va néixer el 1998 com una iniciativa de la gent local i va triar el nom d'un personatge popular. Amb el temps va canviar de propietari i des de maig de 2002 el regenta el matrimoni argentí format per Daniel Zancada i Marta del Carme Duran. Ofereix cuina tradicional catalana i plats de carn típicament argentina, que elaboren Marta Siurana i el mateix patró; la brasa queda a la vista del comensal. El local té una decoració rústica amb pedra a la vista, arcades i quadres. La sala la dirigeixen Marta Duran, Olga Garrido, Divina Siurana i Cristina Vidu. Cada setmana recomana un vi distint. La carta de vins té unes 20 referències. Participa en les Jornades Gastronòmiques locals. **Especialitats i preus:** Amanides especials de la casa, 9,00; arròs llamàntol, 17,90; costella argentí a les brases, 15,90; super tiramisú, 5,50. Menú, 15,00. Menú degustació, 25,50 **Vi de la casa:** Comte de Caralt, 7,90.

TORTOSA

34.832 habitants. 12 m d'altitud. A 86 km de Tarragona.

TURISME: Oficina de turisme. Ajuntament, Plaça Espanya. Tel.: 977 44 00 00 - **Castell de la Suda.** Perifèria vila. - **Catedral.** Nucli antic.

RESTAURANTS

■ PARADOR DE TORTOSA

6/10

Castell de la Suda, s/n. (43500) Tel.: 977 44 44 50. Fax: 977 44 44 58. Horari de 13,30 a 15,30 i de 20,00 a 22,30. No tanca. American Express, 4B, Dinners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. Capacitat per a 125 comensals, segons muntatge fins a 275. Correu electrònic: comedor.tortosa@parador.es. Web: www.parador.es.

**Consulti-la per trobar els millors
restaurants i hotels de cada zona**

En un marc d'arquitectura medieval molt aconseguit, en el gran saló de l'històric castell de la Suda, del segle X, s'ofereix la cuina mediterrània i regional, amb encertades elaboracions típiques de la zona, realitzada pel xef Francisco González. Dirigeix el menjador Antonio Reguart, que s'encarrega també dels vins. El celler conté unes 40 referències de vins i caves de diferents denominacions d'origen. **Especialitats i preus:** Pastís de verdures sobre jaç de salsa de porros, 13,43; ànec rostit en salsa de taronges del Delta, 18,70; guisat d'anguila del Delta de l'Ebre amb cloïsses fines, 23,06; pastissets de Tortosa i garrofetas del Papa amb copa de mistela, 7,96. Menú, 29,68. **Vi de la casa:** vins de l'apartat d'harmonia i equilibri, 12,96.

■ CORONA TORTOSA

5/10

Plaça Corona d'Aragó, 5-7. (43500) Tel.: 977 58 04 33. Fax: 977 58 04 28. Horari de 13,30 a 15,30 i de 20,30 a 22,30. Tanca diumenge i festius nit (temporada baixa). American Express, Dinners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Menjadors privats. Capacitat per a 150 comensals. Correu electrònic: restauranthcorona@sbgrup.com. Web: www.hotelcorona.com/es/restauracion.php.

És el restaurant de l'hotel Corona, que es troba situat al costat del bar i el hall, a la planta baixa. Ofereix cuina de mercat, mediterrània, que elaboren els xefs Marc Veyga i Valentí Valldeperes. A destacar el "picamenú", que consisteix en un pica-pica per començar i que segueix amb un dels diversos plats que tenen com a protagonista l'arròs, que s'ofereixen, igual que les postres, amb vi de la casa. Dirigeix el menjador Diego Berruezo. La carta de vins té unes 28 referències. L'octubre del 2008 va renovar totalment el menjador. **Especialitats i preus:** Vieires amb els alls tendres amb puré de tubercle i oli de tòfona, 15,00; llom de rap sobre lliit de *tagliatelles* a la tinta de calamar, 18,00; galtes de porc ibèric desossades i glacejades amb salsa de fruits secs, 14,00; coulant farcit de xocolata tèbia, 5,50. Menú, 13,00. Menú degustació, 30,00 **Vi de la casa:** Martí Carbó (DO Terra Alta), 5,50.

HOTELS

■ PARADOR DE TORTOSA "CASTILLO DE LA ZUDA"

Castell de la Suda, s/n. (43500) Tel.: 977 44 44 50. Fax: 977 44 44 58. No tanca. American Express, Dinners, Master Card i Visa. Cadena Paradores. Correu electrònic: tortosa@parador.es. Web: www.parador.es.

72 habitacions, amb aire condicionat, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, Wi-Fi a la cafeteria, assecador de cabell. Preu habitació doble: 118,52/127,78 euros/dia. Situat sobre la ciutat de Tortosa, en un promontori que va ser testimoni d'assentaments ibèrics i romans, i en el que Abderrahman III va erigir una fortificació, el Parador ofereix unes vistes panoràmiques del riu Ebre, les muntanyes de Beseit i la ciutat. Compta amb bells jardins al recinte murallat del vell castell àrab, del segle X. Constitueix tot un referent en l'hostaleria de la

comarca i només per admirar el vell castell mereix la visita. El dirigeix Arturo Gutiérrez. Aparcament. Jardí. Piscina. Salons de convencions. Restaurant.

■ CORONA TORTOSA

Plaça Corona d'Aragó. (43500) Tel.: 977 58 04 33. Fax: 977 58 04 28. No tanca. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Cadena SB Hoteles. Correu electrònic: hcorona@sbgrup.com. Web: www.hotelcoronatortosa.com.

102 habitacions i 30 apartaments, amb aire condicionat, telèfon directe i Wi-Fi gratuït, televisió panoràmica LCD i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 49,07/115,74 euros/dia. Inaugurat l'any 1994, està situat a 500 metres del centre de la ciutat i a vint minuts del Mont Caro i de les platges del Delta de l'Ebre. Té el certificat de qualitat ISO 9002. El dirigeix Jordi Fernández. Garatge. Jardí. Piscina. Jocs infantils. Salons de convencions. Restaurant Corona. Recepció, cafeteria i restaurant totalment reformats l'any 2008.

ULLDECONA

6.566 habitants. A 103 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ LES MOLES

8,25/10

Ctra. de la Sènia, km 2. (43550) Tel.: 977 57 32 24. Fax: 977 72 06 77 Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 23,00. Tanca diumenge nit, dilluns tot el dia, dimarts nit i la segona quinzena de juliol. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Menjador per fins a 49 comensals. Correu electrònic: lesmoles@lesmoles.com. Web: lesmoles.com.

Situat als afores de la població, ocupa un antic magatzem del que va ser una pedrera en què es feien rodes de molí. Des de 1992, Jeroni Castell és el xef propietari, amb Carme Sauch, d'aquest restaurant, que ofereix plats diferents dels tradicionals d'aquesta comarca; cuina, en definitiva, moderna i d'autor, en la qual predomina la qualitat sobre la quantitat, molt ben elaborada. El pa es prepara al mateix restaurant diàriament i s'ofereix de 25 classes. La carta canvia per temporades i organitza anualment unes interessants jornades gastronòmiques. El menjador és elegant i té una decoració rústica. El dirigeix Carme Sauch, que cuida també del celler que té unes 250 referències. En definitiva, un dels millors restaurants de les comarques del sud de Tarragona. **Especialitats i preus:** Amanida de verdures, anguila fumada del Delta i oli ecològic d'Ulldecona, 13,50; escamarlà de la Ràpita amb romesco, 24,30; mandonguilles de tonyina de l'Ametlla de Mar, 18,50; formatges del Escresola i Catí amb fruites, 6,80. Menú, 14,80. Menú degustació, 55,00. **Vi de la casa:** Mas d'En Pol Barrica, 11,90.

■ ANTIC MOLÍ

7,5/10

Carretera d'Uldecona a la Sènia, km 10. Barri Castell. (43550) Tel.: 977 57 08 93 i 661 535 187. Obre de dimarts a diumenge de les 12,00 a les 16,30. De dijous a dissabte, de 20,30 a 23,00. Visa. Aire condicionat. Capacitat: 45 PAX en el rústic, 25 al Mediterrani, 80 a l'altell, 500 al saló nupcial i 180 a la Sala de Fusta. Correu electrònic: restauranticmoli@hotmail.com/anticmoli@gmail.com. Web: www.anticmoli.com.

El jove Vicent Guimerà, guanyador del Llagostí d'Or de Vinaròs del 2003, inicia una nova etapa amb aquest prometedor restaurant que va obrir les seves portes l'agost del 2004. Aquí acabarà de concretar un estil de cuina d'autor, amb personalitat i amb un regust tradicional. Destaca la sàvia experiència d'aquest xef que ha passat per l'escola de Cuina de Cambrils i prové d'una família restauradora de dues generacions. Autor del llibre *El rebost del meu poble*, amb més de 100 receptes tradicionals, ofereix una interessant cuina creativa i de mercat en un acollidor marc envoltat d'un jardí, en un entorn natural al costat del riu Sènia, en un antic molí fariner centenari restaurat. Les caps de sala són M. José Rasquera i Anna Sales. Bon celler, amb unes 125 referències, a càrrec de la sommelier M. José Rasquera. Han ajardinat l'exterior del restaurant donant més tranquil·litat a la zona, amb un petit llac d'aigua. El celler és climatitzada amb vistes del menjador. Han ampliat el saló nupcial per a una capacitat de 500 persones. Té 6 varietats de pa d'elaboració pròpia. Terraza amb vistes al riu. **Especialitats i preus:** Les oliveres mil·lenàries, 13,00; rotllet de cua de bou amb figues, fetge d'ànec i canut de xocolata, 16,00; llobarro salvatge amb chopsuey de verdures i fruites, 19,00; *Ocumare*, vainilla, cafè i torró, 6,50. Menú, 11,50. Menú degustació, 58,00. **Vi de la casa:** Perfum de Raventòs i Blanc, 11,00.

HOTELS

■ CAL NAUDÍ

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

9 habitacions, 2 suites i 4 *junior suites*, amb aire condicionat, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, barnús i assecador de cabell. Preu habitació doble: 105/125 euros/dia. Situat en un paratge singular envoltat de muntanyes, amb una finestra oberta al mar, aquest petit hotel encantador és ideal per passar un cap de setmana o uns dies de vacances, en plena natura, total tranquil·litat i silenci, bon confort i màxim relax. Inaugurat l'any 2003 per iniciativa d'una família restauradora barcelonina, ocupa una antiga masia pairal restaurada a la finca Revertera. S'hi arriba a través d'un camí asfaltat de 3 km que neix en la N-340, uns 50 m després de l'encreuament de les Cases d'Alcanar. El dirigeix la propietat, Antonio Carulla. Aparcament. Jardí. Piscina. Salons de convencions. Restaurant (només per a clients allotjats).

VALLFOGONA DE RIUCORB

158 habitants. A 60 km de Tarragona.

HOTELS

■ IBERSOL REGINA & SPA

Ctra. del Balneari, km 13. (43427) Tel.: 977 88 00 28. Fax: 977 88 08 86. Tanca d'octubre a maig, excepte caps de setmana, ponts i de Nadal a Reis, que obre tots els dies. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: repcion@hotelreginaspa.com. Web: www.hotelreginaspa.es/www.ibersol.es.

42 habitacions i 4 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, barnús i assecador de cabell. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 79,50/154,10 euros/dia. Situat en un paratge únic enmig de la natura i de la ruta del Cister, aquest hotel data de l'any 1929, però ha estat reconstruït totalment el 2002, tot conservant el seu estil original d'art decó/colonial. Des d'aquí poden fer-se diverses rutes, de la natura, castells, medieval, dels cellers... Cal destacar la zona de Spa, amb piscina dinàmica i tractaments de salut, relax i bellesa. L'any 2008 es va incloure un nou jacuzzi, sauna i bany de vapor en aquesta zona. Dirigeix l'hotel Josep M. Puigdemont. Aparcament. Salons de convencions. Restaurant.

VALLS

23.948 habitants. 216 m d'altitud. A 20 km de Tarragona.

TURISME: Oficina de turisme. Plaça del Blat, 1. Tel: 977 60 10 43.

RESTAURANTS

■ MASIA BOU

7,25/10

Ctra. de Lleida, km 21,5. (43800) Valls. Tel.: 977 60 04 27. Fax: 977 61 32 94. Horari de 13,00 a 16,00 i de 21,00 a 23,00. Tanca dimarts a l'estiu i el dia de Nadal. Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. 4 menjadors privats per fins a 400 comensals. Correu electrònic: restaurant@masiabou.com. Web: www.masiabou.com.

La família Gatell va obrir el 1929 aquest establiment, sota el lema de "família, tradició i la millor cuina" i quatre generacions han fet de cada àpat un fet memorable, donant sentit a la gastronomia. Han popularitzat la tradicional calçotada, de manera que l'establiment es coneix com la Casa Pairal de la Calçotada. La cuina d'aquesta àmplia i bella masia és tradicional, mediterrània, amb especial utilització de productes de la terra i amb algun toc d'autor. El xef és Mario Franco Crespo i dirigeix la sala Josep Maria Gatell Batalla, que al seu torn fa les funcions de sommelier amb un ampli celler, amb unes 400 referències. L'establiment, situat a la sortida de Valls, ocupa una àmplia i bella masia, que compta amb una

decoració noble i catalana, envoltada de jardins i zones d'aparcament. Un restaurant per gaudir d'una bona calçotada i fora de temporada d'una cuina ben feta amb productes de qualitat. **Especialitats i preus:** Patates farcides de bacallà i gratinades, 6,00; ànec estofat amb taronges, 18,00; tonyina amb ceba, 18,00; senglar estofat amb castanyes, 20,00; bunyols d'avellanes de l'Alt Camp, 6,00. Menú, 36,50. Menú degustació, 60,00. **Vi de la casa:** Celler Mas Vicenç, D.O. Tarragona, 15,00.

■ EL TAST DE L'ÀNGEL

7/10

Hotel Class. Pg. President Tarradellas/Ctra. N-240. (43800) Valls. Tel.: 977 60 80 90. Fax: 977 60 80 09. Horari de 13 a 16 i de 20 a 23. Tanca dissabtes migdia i diumenges. Master Card i Visa. Serveis: Aire condicionat i aparcament. 3 menjadors privats per a fins a 100 comensals. Correu electrònic: margaelast@hotmail.com.

L'Àngel Solé és tot un personatge a Valls. Amb la seva família, des de fa sis anys porta l'establiment que va obrir el seu pare l'any 1986, Ca l'Àngel que n'és tota una referència i un punt de trobada a la capital de l'Alt Camp. Situat a la carretera del Pla, 126, Ca l'Àngel és un petit bar restaurant molt conegut pels bons gourmands perquè, d'una manera informal i distesa, s'hi menja molt bé. Un lloc on ja des de primera hora si serveixen uns inoblidables esmorzars de forquilla amb el millors productes que hi ha al mercat. Grans i mediàtics cuiners del país passen sovint per aquest local per gaudir de la seva cuina i també xerrar i mantenir l'amistat amb el seu patró. L'Àngel, des de fa un parell de mesos ha iniciat una nova trajectòria, sense deixar la "casa mare", fent-se càrrec del restaurant de l'hotel Class, que ha retolat amb el nom d'El Tast de l'Àngel. El menjador, atès per la seva dona, Marga Colom i la seva germana Judit Solé (que ha estudiat a l'Escola de Hosteleria de Cambrils), té una capacitat per a 50 comensals i una decoració moderna i acollidora. La cuina és de mercat, de temporada, catalana i amb aquest tot personal, d'autor que sap posar-li l'Àngel, que es confessa autodidacta en la seva formació culinària, apresada sobretot del seu pare i de llegir molts llibres. També els seus "amics" cuiners, fotografiats a l'entrada del menjador li han ensenyat coses... **Especialitats i preus:** Parmentier de patata ou fregit i foie, 10,00; bacallà amb cremós de formatge i saltat de fruits secs, 16,00; cruixent de cansalada amb cebetes caramel·litzades i textures de verdures, 10,00; tiramisú desestructurat, 8,00. Menú diari, 15,00. Menú degustació, 30,00. **Vi de la casa:** Celler Ardenats.

■ LES ESPELMES

7/10

Carretera Nacional 240, km. 28. (43800) Valls. Tel.: 977 60 10 42. Fax: 977 60 15 12. Horari de 13,00 a 16,00 i de 21,00 a 23,00 hores. Tanca dimecres i del 27 de juny al 4 d'agost. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat, aparcament, terrassa i 2 menjadors privats per fins a 20 comensals. Correu electrònic: restaurant@lesespelmes.com. Web: www.lesespelmes.com.

El matrimoni format per Ramón Vives i Montserrat Invernón van obrir l'any 1970 l'actual restaurant Les Espelmes, llavors amb el nom de Mirador del camp de Tarragona. I és que aquest establiment situat a una altura de més de 500 metres té el privilegi de ocupar un espai des del qual es pot contemplar al Camp de Tarragona i, en l'horitzó, el mar Mediterrani. En definitiva, gaudeix d'unes vistes certament excepcionals. El restaurant inicialment no disposava de llum elèctrica i per les nits il·luminava totes les taules amb espelmes, per això el restaurant era conegut com "Les Espelmes", de manera que ja fa uns anys van optar per aquest nom popular. La seva oferta és la cuina catalana que elabora amb gran sapiència culinària Montserrat, mentre que Ramon dirigeix els diferents menjadors de rústica decoració que té el restaurant. La capacitat és per a un total de 150 comensals, en 5 menjadors. **Especialitats i preus:** Carpaccio de ceps amb encenalls de foie, 14,50; confit d'ànec amb pomes confitades, 11,00; turbot a la brasa amb verdures saltejades, 20,00; maduixes al pebre i vainilla, 7,00. Menú degustació, 45,00. Compta també amb un bon celler amb unes 300 referències de vins i caves. **Vi de la casa:** és de les comarques tarragonines, 8,00.

■ CAL GANXO

6,5/10

(43800) Masmolets. Tel.: 977 60 59 60. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 23,00. Obre cada dia en temporada de calçotades i la resta de l'any només els caps de setmana. Master Card i Visa. Menjadors privats.

Els pares de Lluís Figuerola, actual xef propietari, van comprar fa més de vint anys un vell celler en ruïnes, del segle XVIII, en el qual es feia vi i oli i que encara conserva la premsa. El van habilitar com a restaurant, conservant el seu aire rústic, el seu sabor i encant i oferint cuina tradicional i, especialment, calçotades durant la temporada. El fill, Lluís, amb la seva cosina, Dolors, fa cinc anys, van prendre les regnes del negoci. **Especialitats i preus:** La sopa de l'Àvia, 5,51; conill amb bolets, 8,21; espatlleta de cabrit al forn, 9,81; poma al forn, 3,70. Calçotada, 28,00. **Vi de la casa:** Vi negre de la Terra Alta, 4,81.

HOTELS

■ CLASS VALLS

Passeig President Tarradellas, escaira c/ Eladi Homs. (43800). Tel.: 977 60 80 90. Fax: 977 60 80 09. No tanca. American Express, 4B, Dinners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: info@hotelclassvalls.com. Web: WWW.hotelclassvalls.com.

83 habitacions i 1 suite, totes elles amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió amb canal satèl·lit, assecador de cabell, servei d'habitacions 24 hores, Wi-Fi i pany electrònic (barnús a la suite). Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu de l'habitació doble: 61,57/87,96 euros/dia. Construït al 2005 per l'empresari Josep M^a Fossas, de la mà de l'arquitecte i amic, Carles Grau, l'Hotel Class Valls ha ofert des dels seus inicis un

servei exclusiu a les empreses de l'entorn, aportant un valor a la ciutat de Valls i promocionant dia a dia l'entorn cultural i gastronòmic de la regió. Si bé la seva categoria oficial és de 3 estrelles, la real correspon a un hotel de 4. L'establiment es caracteritza per una decoració elegant i de línies estilitzades, amb amplis espais oberts i molta lluminositat, que ofereixen un ambient relaxat i acollidor. La seva ubicació, entre el centre de la ciutat i un dels parcs empresarials més importants de la nostra regió, el converteix en una destinació ideal tant per a estades d'oci com de negocis, amb una gran oferta de rutes turístiques i de serveis orientats al món empresarial. El dirigeix Montserrat Escoda. També disposa de dos pàrquings propis, un a l'aire lliure i l'altre tancat, sota l'establiment, jardí, Spa amb piscina, gimnàs, sauna i jacuzzi, internet corner i restaurant El Tast de l'Àngel. Per a reunions i actes socials, disposa de cinc sales polivalents amb capacitats compreses entre 14 i 350 persones i equipades amb la més avançada tecnologia audiovisual.

EL VENDRELL

33.340 habitants. 87 m d'altitud. A 29 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ EL MOLÍ DE CAL TOF

7,5/10

Av. de Santa Oliva, 2. (43700) Tel.: 977 66 26 51. Fax: 977 66 59 24. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 23,30. Tanca dilluns, excepte vigílies i festius. 4B, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Menjadors privats per fins a 60 comensals.

Fundat el 1979 (l'any 2009 va celebrar el 30è aniversari) per Baltasar Julià i Encarna Martínez, a 500 metres del centre del Vendrell, aquest restaurant que ofereix bona cuina en què prima el producte de primera qualitat i de temporada, va celebrar l'any 2004 el 25è aniversari. Encarna Martínez elabora una línia de cuina típica catalana, en la qual prenen protagonisme, a l'hivern, les carns a la brasa fetes a la vista, en un foc central. La carta canvia dos cops l'any (hivern i estiu). Dirigeix el menjador Baltasar Julià. Celler amb 210 referències de vins, a cura de Baltasar Julià, que es troba als baixos de l'edifici i es pot habilitar com a menjador. Diversos premis avalen la trajectòria de l'establiment —entre ells el Plat d'Or aconseguit el 1999—, que anteriorment va ser un molí i conserva el seu aire tradicional. Forma part de les Cuines del Vendrell. Al costat, cafeteria i bar Tof per a esmorzars. **Especialitats i preus:** Cargols a la llauna, 19,36; sípia a la bruta, 20,33; tronc de llobarro al forn, 26,75; rap Salmadón, 20,00; postres típiques de Santa Oliva (bunyols de crema i pastes de mel i ametlla), 6,50. Menú, 16,00. Menú degustació, 50,00. **Vi de la casa:** Mil·liari blanc muscat, 13,00; Augustus Cabernet Sauvignon rosat, 13,00; cava Jané Ventura Brut Nature, 15,00.

■ LA VINYA DEL PENEDÈS (HOTEL LE MERIDIEN RA)

7,5/10

Av. Sanatorio, 1 - Platja de San Salvador. (43880) El Vendrell. Tel.: 977 69 42 00. Fax: 977 69 29 99. Horari: de 12,30 a 16,00 i de 20,00 a 23,00 hores. Tancament anual: desembre. American Express, 4B, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat, aparcament, aparcacotxes, terrassa, 2 menjadors privats per fins a 50 comensals. Correu electrònic: ra@lemeridien.com. Web: www.lemeridienra.com.

Inaugurat l'any 2004, el restaurant gastronòmic de l'hotel Le Meridien Ra, en primer moment anomenat La Vinya del Penedès, es va obrir com a restaurant de snacks i tapes tenint molt èxit. Però al mateix temps també es va constatar que s'havia d'ampliar l'oferta gastronòmica i per això es va decidir reformar el menjador i la cuina. La nova cuina es va fer on hi havia l'antic menjador i el menjador es va fer a la zona de l'antic lobby de l'hotel, gràcies a aquests importants canvis es va començar a desenvolupar un nou concepte gastronòmic al restaurant que a poc a poc s'ha anat consolidant en base a l'oferta d'una cuina molt mediterrània però alhora amb detalls d'altres cuines com l'asiàtica, convertint-se en la referència gastronòmica de l'hotel i del qual sorgeixen les millors receptes dels seus xefs, Carlos Gasso i Bernat Cañellas. Tant Bernat, xef del restaurant, com Carlos, xef executiu de l'hotel, han treballat en moltes de les millors cuines del país i amb molts dels millors professionals que hi ha a Catalunya. Així Bernat ha estat al Cellar de Can Roca, El Bulli i l'hotel Omm i Carlos també ha treballat en restaurants com El Avi Pau o amb professionals com Xavier Pellicer. Els dos tracten de donar un concepte diferent al restaurant de l'hotel aportant tots els seus coneixements i experiències perquè els comensals se sorprenduin. El menjador, sota la direcció de Jan Van Haelewyn, té una decoració contemporània i una capacitat per fins a 50 comensals. El celler ofereix 95 referències. **Especialitats i preus:** Ravioli de xai estofat amb beixamel trufada i el seu suc, 17,50; lluç amb sofregit de tomàquet all cloïsses i picat de la Sardenya, 22,50; llobarro en steak amb endívies confitades al suc de mandarina, 26,00; costellam de xai amb milfulls de patata i puré de castanya en suc de farigola, 24,00; cremós de iogurt i xocolata blanca amb wasabi, 8,50; deconstruccions de pinya colada, 8,50. Menú degustació, 60,00.

HOTELS

■ LE MÉRIDIEN RA BEACH HOTEL & SPA

Av. Sanatori, 1. (43880). Platja de Sant Salvador. El Vendrell. Tel.: 977 69 42 00. Fax: 977 16 68 51. Tanca del 9 al 30 de desembre. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Perteny a la cadena: Starwood Hotels. Correu electrònic: ra@lemeridien.com. Web: www.lemeridienra.com.

L'hotel Ra es va inaugurar a finals de l'any 2004, recuperant un espai que s'havia degradat amb el pas del temps: l'antic Sanatori de Sant Joan de Déu, inaugurat per Alfons XIII l'any 1929 per a cuidar als nens amb malalties respiratòries. Després del tancament al 1969, les seves instal·lacions van ser finalment comprades

pel grup Amrey, sent degudament restaurades respectant l'arquitectura originària. Després d'una important inversió es va aconseguir un hotel moderníssim per al turisme de salut i de qualitat, tant a nivell nacional com internacional, amb un dels més exclusius i luxosos centres Wellness d'Europa. Els prestigiosos arquitectes Miquel Espinet i Antoni Ubach van ser els encarregats de fer realitat l'ambiciós projecte que va guanyar un dels més cobejats trofeus de l'arquitectura espanyola. Posteriorment l'hotel va passar a ser gestionat per la cadena nord americana Starwood Hotels i es va denominar Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa. Certament ocupa un lloc privilegiat, pel seu excel·lent clima i per estar situat en un entorn natural únic amb 300 metres de front de façana davant de la platja. Sota la direcció de Manuel de Araújo, té 143 espaioses i exclusives habitacions, de les quals 17 són suites, amb vista al Mediterrani i la platja de Sant Salvador. Totes tenen aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió amb canal satèl·lit i canal +, barnús, assecador de cabell, room serv. 24 hores i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Les zones comunes de planta baixa i piano bar de l'hotel tenen Wi-Fi. El preu de l'habitació doble en temporada baixa és a partir de 185 euros la nit i en temporada alta a partir de 215 euros. Les últimes reformes s'han portat a terme a l'any 2009. Disposa de pàrquing propi tancat, jardí, Centre Wellness, Centre Ayurveda, piscina climatitzada d'aigua de mar, gimnàs, sauna, jacuzzi, i perruqueria. Té accés directe a la platja. S'han renovat els restaurants i el concepte del restaurant a la carta ha canviat. El centre de convencions és totalment nou amb el concepte "Think out of the Box!" En els Discovery Meeting Rooms. També es va renovar el Ra Wellness, canviant el concepte global. La piscina exterior és climatitzada a partir de maig 2011. Restaurants: La Vinya del Penedès. Bufet Blau Marí En temporada estival, Grill piscina i Cabana de la platja.

■ RAMBLAS VENDRELL

Av. Riera de la Bisbal, 47-49. (43700) Tel.: 977 66 10 96. Fax: 977 66 45 42. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Cadena Rambles Hotels. Correu electrònic: vendrell@ramblashoteles.com.

42 habitacions i 1 suite, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, assecador de cabell i pany electrònic. Preu habitació doble: 60 euros/dia. Situat al costat de la riera, en una zona tranquil·la i cèntrica de la ciutat, és un hotel de nova construcció, de línia arquitectònica moderna, inaugurat l'any 2003. Dirigeix l'hotel Irene Jané. Salons de convencions. Restaurant La Diva.

VILALLONGA DEL CAMP

1.631 habitants. A 17 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ L'ENCANTERI

7/10

Carretera de la Selva del Camp, km 0,100. (43141) Tel.: 977 84 09 36. Fax: 977 84 29 40. Obert tots els dies de 13,00 a 16,00 i divendres i dissabte també de 20,30 a 23,00. 4B, American Express i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. Capacitat per a 100 comensals a la sala i fins a 300 en la sala gran. Correu electrònic: restaurant@grupencanteri.info. Web: www.grupencanteri.info.

L'any 2004 aquest restaurant, situat als afores de Vilallonga, va iniciar una nova etapa sota la direcció de Marian Roca Carballeira, i va passar a ser el vaixell almirall del Grup L'Encanteri. Ofereix cuina mediterrània i de mercat, elaborada pel xef Nicolas Herreria. La carta es renova cada sis mesos. Al capdavant dels dos menjadors, que tenen una decoració colonial, hi ha Viviana Galai. El celler guarda unes 40 especificacions de vins i caves, i que aposta per caldos poc coneguts que val la pena tastar. L'establiment ocupa una superfície de 10.000 m², en què destaca un bell jardí amb piscina, i disposa d'una renovada i ampliada carpa per a la celebració d'actes per fins a 300 persones. Disposa de quatre menjadors. **Especialitats i preus:** Saltat de favetes amb botifarra, calamarsons i oli de menta, 14,00; melós de vedella amb bolets i carxofes al vi negre, 14,00; medalló de rap rostit amb cloïsses i musclos en all cremat, 19,00; pastís tatin amb nata calenta al caramel, 5,50. Menú, 17,30. **Vi de la casa:** L'Encanteri, 12,50.

VILAPLANA

613 habitants. A 23 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ CA LA PEIRONA

6/10

Àngel Guimerà, 1. (43380) Tel.: 977 81 51 71. Fax: 977 81 51 71. Horari de 13,00 a 15,30 i de 21,00 a 23,00. Tanca dimarts no festius; a l'hivern dilluns nit i de 10 a 30 de juny. American Express, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament.

Restaurant familiar que va iniciar la seva singladura a l'agost de 1999, quan el matrimoni Mestre va adequar el que havia estat un estable i el convertí en un petit i agradable restaurant al centre de la població. L'esposa, Maria Mercè, elabora als fogons cuina tradicional catalana, mentre l'espòs, Joan Maria, atén el menjador, que té una decoració rústica, conservant la pedra vista i les bigues. La nova generació ja els ajuda: el seu fill, Joan Maria, està amb la mare a la cuina. **Especialitats i preus:** Amanida de verdures a la brasa amb formatge de cabra, 11,50; cabrit al forn, 16,00; llomillet de cérvol a la brasa, 15,00/20,00; codony amb fruits secs, 4,00. **Vi de la casa:** Cellers Unió jove, 5,00.

■ L'ESPARVER RESTAURANT

6/10

De la Era, 14 (43380). Tel.: 977 81 50 44. Horari hivern: de 13,00 a 14,30 de dimarts a diumenges, nit de divendres i dissabte de 21,00 a 22,30. A l'estiu, de dimarts a diumenge, de 13,30 a 14,30 i de 21,00 a 23,00. Tanca diumenge nit i dilluns tot el dia i 15 dies al març. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Web: www.esparver.com.

Per iniciativa de Teresa M. Castellnou va néixer l'any 2009 el restaurant de l'Esparver, situat al casc urbà del municipi de Vilaplana. L'establiment disposa d'un petit i agradable menjador, de moderna decoració, amb una capacitat màxima per a 26 comensals. Ofereix amb molt d'encert plats de línia mediterrània, basant-se en les receptes de la terra, amb un toc personal que té molta cura de la presentació i, alhora, del producte, sovint molt lligat a les nostres comarques. Així el comensal pot escollir de la carta elaboracions ben resoltes. Organitza jornades gastronòmiques temàtiques. **Especialitats i preus:** Canelons de senglar amb poma caramel·litzada, 10,50; arròs de bosc a les aromes de la Mussara, 9,50; raviolis de foie amb salsa de tòfona, 12,90; els peus de porc gratinats a l'Antiga, 11,70; civet de senglar i encenalls de patata, 12,50; bacallà gratinat amb allioli de codony, 13,70; cassoleta de sípia romescada, 11,50; mató amb melmelada de tomàquet verd, 4,50; coulant de xocolata amb crema anglesa, 6,00 (tots els preus són amb IVA). Menú setmanal, 11,90. El celler disposa de 5 vins blancs, 6 negres i 4 caves, tots ells catalans. **Vi de la casa:** Marmellans, de la DO Montsant, o el Artiola, de la DO Terra Alta, 7,50.

VILA-SECA

18.678 habitants. A 12 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ EL RACCÓ (HOTEL GRAN PALAS)

7,25/10

Carrer de la Sèquia Major, 5. 43480 La Pineda. Tel.: 679 313 878. Fax: 902 372 266. No tanca. Capacitat per a 150 comensals. Correu electrònic: info@granpalashotel.com. Web: www.granpalashotel.com.

És el restaurant gastronòmic de l'Hotel Gran Palas i té un entorn càlid i tènue. Ofereix una gastronomia moderna de fusió de la cuina tradicional i mediterrània, amb el segell d'autor del xef executiu de totes les cuines de l'hotel, Ion García. Compta amb un important celler, amb una completa carta de vins de les diferents DO espanyoles i estrangeres, amb especial interès per les DO de Tarragona (Priorat, Montsant, Terra Alta, Tarragona) i un ample assortiment de caves i xampanyes. Obert al públic en general, amb un ambient modern davant del mar, està pensat per gaudir amb la família, els amics o per a un menjar de negocis. Ofereix un ample ventall de possibilitats, des d'un menú d'executiu amb plats a escollir de primer i segon i postres, fins a un menú de degustació que inclou unes tapetes, un entrant fred i un de calent, un peix

i una carn, prepostres i postres. La pastisseria és d'elaboració pròpia, cosa que li dóna un sabor diferent i especial. La carta de vins té unes 120 referències. El preu de la carta està entre els 35,00 i els 50,00 euros. El director de sala és Guliem Lavilla, que també fa les funcions de sommelier. El hotel compta també amb altres espais de restauració, com el Moss, que presenta un gran *show cooking*, el Teppanyaki, per als amants de la cuina japonesa, i la Braserie, al costat de la piscina. **Especialitats i preus:** Amanida de llamàntol amb vieiras i vinagreta de Ikura, 22,00; rêmol rostit sobre coca de ceba amb ragout d'escamarlans, 23,00; espatlla de cabrit al forn amb patates panaderes, 24,00; bavaresa de crema catalana amb pinya caramellada, 5,50. Menú, 30,00. Menú degustació, 45,00. **Vi de la casa:** Raimat, 12,00.

■ ATENEA AVENTURA

6/10

Av. Ramon d'Olzina, 52. (43480) Tel. 977 39 62 78. Fax: 977 39 52 74. Horari de 13,00 a 15,30 i de 20,00 a 22,30. Tanca dilluns. American Express, Dinners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Terrassa. Menjadors privats. Capacitat per a 80 comensals. Correu electrònic: aventura@cityhotels.es. Web: www.cityhotels.es.

És el restaurant gastronòmic de l'hotel Atenea Aventura, obert l'any 2005. La jove però experimentada xef, Eva Colmenero, ofereix cuina catalana tradicional de temporada, en un marc minimalista i de fusió, amb vista al jardí i a la piscina, a través de grans vidrieres. El menjador està dirigit, amb professionalitat, per Pilar Salazar. El sommelier és Òscar Gallego i la carta de vins té unes 25 referències. Sala per a cafè, copa i tabac. El menú canvia cada quinze dies. **Especialitats i preus:** Crep de espàrrecs i gambes amb salsa de formatge (elaborat a Espanya directe); farcellet de cua de bou amb arròs de carbassa; mossets de salmó amb salsa de mostassa antiga i cruixent de porro; taten de poma calenta amb crema de vainilla. Menú, 22,00. **Vi de la casa:** DO Tarragona. Cooperativa Rodonyà, 9,00.

HOTELS

■ GRAN PALAS

Carrer de la Sèquia Major, 5. 43480 La Pineda. Tel. 902 37 08 08. Fax 902 372 266. No tanca. American Express, Dinners, Master Card, 6000 i Visa. Pertany al Grup Palas. Web: www.granpalashotel.com

102 habitacions i suites, totes diferents i exclusives, amb tecnologia de darrera generació, grans terrasses i banys equipats amb tots els detalls. Disposa de habitacions per a discapacitats. Preu de la habitació doble: 290 euros/dia. Propietat de Insagra Uno, que presideix Indaleci Salas, aquest hotel d'alt *standing* i que ocupa una posició privilegiada davant de la platja, amb vistes fantàstiques del Mediterrani, té una arquitectura de línies sòbries i minimalistes amb façanes cobertes de pedra blanca i vidre blau que dona a totes les zones una gran lluminositat. Inaugurat a la primavera del 2009, l'hotel compta amb una multitud de serveis, entre els que destaquen la zona *spa* i *wellness*, amb tot tipus de tractaments, massatges i

estètica, i la restauració en la que la fusió de gastronomies és el major atractiu. Té Wi-Fi a tot l'hotel. El dirigeix Josep Colomé. Pàrquing propi tancat. Aparcacotxes. Jardí. Piscina climatitzada coberta i a l'aire lliure. Tennis. Gimnàs. Sauna. Jacuzzi. Perruqueria. Salons de convencions. Botigues. Restaurants: Raccó, Moss i Teppan.

■ ATENEA AVENTURA

Av. Ramon d'Olzina, 52. (43480) Tel.: 977 39 62 78. Fax: 977 39 52 74. No tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Pertany a la Cadena City Hotels Hispània. Correu electrònic: aventura@cityhotels.es. Web: www.cityhotels.es.

90 habitacions i 4 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi, barnús, assecador de cabell i pany electrònic. Disposa d'habitacions per discapacitats. Preu habitació doble: 55/105 euros/dia. Inaugurat l'any 2005, es troba al centre de la població de Vila-seca, pròxim al mar (a 3,5 km) i a Port Aventura (1 km). Ocupa un edifici únic de nova construcció amb gran valor arquitectònic i compta amb una completa varietat d'instal·lacions i serveis. El dirigeix Isabel Alambillaga. Garatge. Jardí. Piscina climatitzada. Minigym. Sauna. Salons de convencions. Restaurant Atenea.

■ GRAN HOTEL LA HACIENDA

Plaça Unió Europea. La Pineda. Vila-seca. (43481) Tel.: 977 37 31 11. Fax: 977 37 31 02. Tanca 9 de desembre. Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: info@hotelhacienda.net. Web: www.hotelhacienda.net.

256 habitacions i 4 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió, assecador de cabell, pany electrònic, Wi-Fi i internet. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 90/167. Inaugurat l'any 2002 com a hotel vacacional de 4 estrelles, destinat a famílies primordialment, està situat a 200 metres de la platja de la Pineda i compta amb restaurant buffet i 2 salons de banquets o reunions. El dirigeix Ramon López Saldaña. Les habitacions amb vista a la piscina i Port Aventura tenen dos llits de matrimoni cadascuna. Garatge. Jardí. Tennis. Paddle. Piscina exterior i piscina climatitzada coberta. Gimnàs. Sauna. Jacuzzi. Bany Turc. Animació. Perruqueria. Salons de convencions. Restaurant Riviera Maia.

■ PALAS PINEDA

Muntanyals, 5. La Pineda. Vila-seca. (43481) Tels.: 977 37 08 08 i 977 37 22 66. Fax: 977 37 22 66. Tanca diumenge nit, dilluns i del 3 de gener al 24 de febrer. Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: info@palaspineda.com. Web: www.palaspineda.com.

416 habitacions i 32 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, assecador de cabell i pany electrònic. Preu habitació doble: 50/162 euros/dia. Inaugurat, en la seva primera fase, l'any 1999 i en la segona el juny del 2001, està situat a només 80 metres de la platja de la Pineda.

És modern i amb bones instal·lacions. El dirigeix Josep Colomé. Garatge. Jardí. Tennis. Piscina exterior i piscina climatitzada coberta. Gimnàs. Sauna. Jacuzzi. Perruqueria. Salons de convencions. Restaurant.

XERTA

1.296 habitants. A 112 km de Tarragona.

RESTAURANTS

■ TORREÓ DE L'INDIÀ

8,75/10

Molins, 2. (43592) Tel.: 977 47 30 03. Fax: 977 47 33 20. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 23,00. Tanca diumenge nit, dilluns i de 15 de gener a 15 de febrer. American Express, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. 3 menjadors per fins a 40 comensals. Correu electrònic: reservas@hotelvillaretiro.com. Web: www.hotelvillaretiro.com.

Inaugurat l'any 2006, és el restaurant de l'hotel del mateix nom, en el qual el fill del propietari, Francesc López, ofereix tota la seva saviesa culinària, que, malgrat la seva joventut, és moltíssima, ja que ha estat alguns anys al costat de Ducasse, a París, després d'estudiar a l'Escola Hoffman, de Barcelona. La seva línia de cuina és d'autor, amb productes frescos i de temporada, amb un alt nivell d'elaboració. Al capdavant de la sala hi ha Vicent Cuartiella. La carta de vins presenta unes 220 referències, a cura del sommelier Javier Campo. 6 varietats de pa d'elaboració pròpia. L'any 2010 va obtenir una estrella a la Guia Michelin, situant-lo entre els restaurants més destacats de les comarques tarragonines. **Especialitats i preus:** De l'Hort, 20,00; *ragout* de colomí, 23,00; anguila del Delta, 23,00; ànima de samurai, 12,00. Menú, 35,00. Menú degustació, 62,00. **Vi de la casa:** L'Indià, 20,00.

HOTELS

■ TORREO DE L'INDIÀ

Molins, 2. (43592) Tel. 977 47 30 03. Fax: 977 47 33 20. No tanca. American Express, Master Card i Visa. Tanca de 15 de gener a 15 de febrer. Pertany al grup Grup JF Ebro-tels. Correu electrònic: reservas@hotelvillaretiro.com. Web: www.villaretiro.com.

9 habitacions i 2 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, TDT, DVD, ràdio, Wi-Fi, barnús, assecador de cabell, servei d'habitacions 24 hores i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 138,88/237,96 euros/dia (esmorzar inclòs). Inaugurat l'any 2006, ocupa un edifici construït l'any 1882 per Josep Fontserè, mestre d'Antoni Gaudí, i catalogat com a edifici modernista colonial. Està envoltat per un jardí exuberant, amb plantes tropicals, arbres centenaris, salts d'aigua, coves i llacs. Ocupa una finca molt tranquil·la dins de la població de Xerta. Durant el 2009 s'ha renovat el mobiliari de la zona de la piscina. El dirigeix Joaquim López, fill del propietari. Durant l'any 2009 es va renovar la piscina. Cal destacar el Spa, amb

sauna, jacuzzi, tractaments personals, massatges, perruqueria, etc. Aparcament propi. Jardí. Piscina. Gimnàs. Salons de convencions. Restaurant Torreó de l'Indià.



GUIA GOURMAND

**Molt útil a l'hora d'escollir
els millors restaurants
i hotels de Catalunya,
Andorra i altres llocs
d'interès**

**La trobareu a les millors llibreries
de Catalunya i Andorra i a la web
www.guiagourmand.com**

**La guia de
Catalunya i Andorra**

A quanta velocit a respon el teu cor?

Vichy Catalan es preocupa per la teua salut
& investiga sobre el metabolisme del colesterol.

T'estima





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.

