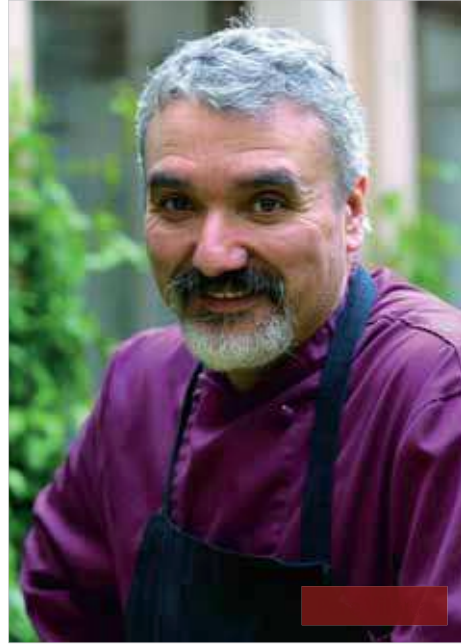


Balneari Vichy Catalan, més de cent anys de prestigi i tradició



Prestigiós balneari, la singladura del qual arrenca l'any 1891. L'edifici centenari, degudament renovat, conserva l'aire romàntic i està situat a l'entrada de la població, envoltat de frondosos boscos. Molt tranquil i relaxant, compta amb un departament de balneoteràpia, ben equipat i amb serveis hidrotermals, en constant innovació. Condicions especials per a jugadors de golf de la PGA Golf de Catalunya. Disposa de 82 habitacions i 2 suites amb telèfon directe, televisió via satèl·lit i barnús. El preu de la habitació doble és de 140/183 euros/dia. Des de fa uns anys, l'establiment disposa, en una zona annexa, de salons de congressos, convencions i banquets, dotats amb les últimes tecnologies. El dirigeix M. Eugènia Borràs. Disposa també d'aparcament, jardins, piscina exterior coberta i climatitzada a l'hivern, tennis, gimnàs, sauna, billar, ping-pong, salons de convencions, sala de festes, sala de jocs i capella; Restaurant Delicius. Delicius Restaurant té al capdavant de la cuina el prestigiós xef Pere Vilalta, que elabora plats de cuina mediterrània basada en l'aigua termal. Disposa d'un ampli menjador clàssic i molt lluminós, que dirigeix Antoni Vilanova. La carta de vins té més de 60 referències.

BALNEARI VICHY CATALAN. Av. Doctor Furest, 32. 17455. Tel. 972 47 00 00. Fax. 972 47 22 99. No tanca. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: balneario@vichycatalan.es. Pàgina web: www.balnearivichycatalan.com.

Guitart Gran Hotel Monterrey, la distinció a Lloret



Inaugurat el 1958, aquest hotel s'ha anat renovant, especialment durant la temporada 2004 i les successives, amb la incorporació a la cadena Guitart Hotels. La cadena va realitzar una segona fase de remodelació durant l'any 2007, amb la intenció d'obtenir les cinc estrelles i ubicar el nou Casino de Lloret. Reobert aquest estiu, té 208 habitacions i 16 suites amb aire condicionat, caixa forta, telèfon directe, televisió via satèl·lit, assecador de cabell i pany electrònic. Admet gossos. El preu de la habitació doble és de 80/180 euros/dia. Compta amb unes grans instal·lacions i bons serveis, així com bells i amplis jardins en un parc privat de 50.000 m2. Presta especial dedicació als nens. Gaudeix també d'un modern Spa per al relax i per estar en forma. El dirigeix Àlex Pallarès. Disposa també d'aparcament, jardí, tennis, piscina climatitzada coberta, piscina exterior, sauna, jacuzzi, voleibol, petanca, terreny per a pràctiques de golf, salons de convencions, botiga i restaurant Freu. La gastronomia com a font de plaer i sana alimentació és el punt de partida de l'original proposta dels xefs Paula Casanovas i Flyp Planas al restaurant Freu, del Guitart Gran Hotel Monterrey. Contemporani i atrevit, ofereix una cuina d'autor amb arrels catalanes, influenciada per diferents cultures gastronòmiques, que aposta per un retorn a l'alimentació natural i senzilla. El restaurant, la forma orgànica del qual recorda la Costa Brava, desprèn un ambient genuïnament marí; el seu nom en català es refereix a les roques que cauen cap al mar. La decoració és avantguardista; l'ambient és acollidor i informal. El celler té unes 65 referències.

GUITART GRAN HOTEL MONTERREY. Ctra. de Tossa, s/n. 17310. Tel. 972 34 60 54. Fax. 972 36 35 12. Tanca del 2 de gener al 31 de març. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Adreça electrònica: rggm@guitarthotels.com. Pàgina web: www.guitarthotels.com.

Silken Park Hotel San Jorge en una de les millors cales de la Costa Brava



Construït l'any 1957, al costat de dues precioses cales a les quals té accés directe, està envoltat de pins i jardins, i gaudeix d'una privilegiada i immillorable situació, a un quilòmetre de la cosmopolita població de Platja d'Aro. Té 112 habitacions i 7 suites, amb aire condicionat, minibar, caixa forta, telèfon directe, fil musical, televisió via satèl·lit i Canal+, pany electrònic i assecador de cabell. Admet gossos. Preu de l'habitació doble és de 125/205 euros/dia amb esmorzar. Totes les habitacions s'han renovat, de la mateixa manera que l'aparcament, totalment asfaltat i il·luminat. Disposa de bones instal·lacions i és tranquil i confortable. És membre de l'Associació Camps de Golf Costa Brava. El dirigeix **Jaume Donjó**. Aparcament, jardí, piscina, gimnàs, jacuzzi, sauna, salons de convencions i banquets i restaurant La Cala. **La Cala** és el restaurant gastronòmic de l'hotel **Silken Park Hotel San Jorge**, que gaudeix d'unes vistes esplèndides de la Costa Brava. Ofereix cuina catalana, mediterrània i internacional, que elabora amb encert el xef José Estevan. Dirigeix l'ampli menjador Dino Jodar amb el suport de Santiago Pagès. Celler prou ampli amb unes 70 referències. Especialitats i preus: amanida tèbia de tres enciams amb llamàntol i vinagreta del seu coral, 15,00; suprema de llobarro a la sal amb puré de mango i carabassa, 21,00; llomillet amb salsa de vi i escalunyes al *foie*, 21,50; tatin de poma amb crema de caramel i llet de canyella, 6,00. Vi de la casa: No en té.

SILKEN PARK HOTEL SAN JORGE. Ctra. de Palamós, s/n. Calonge. 17251. Tel. 972 652 311. Fax: 972 652 576. Tanca del 16 de novembre al 6 de febrer. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Adreça electrònica: hotelsanjorge@hoteles-silken.com. Pàgina web: www.parkhotelsanjorge.com.

Hostal de la Gavina, un dels millors hotels de Catalunya



Considerat com un dels millors hotels de Catalunya, l'és un 5 estrelles Gran Luxe, membre de Leading Hotels of the World, que gaudeix d'una localització privilegiada a primera línia de mar, en un entorn exclusiu perquè està situat en una urbanització privada, d'accés restringit. Va ser inaugurat el 1932 i fa 2 anys va estrenar l'Spa Kanebo Beauty Club. Disposa de 57 habitacions i 17 suites, totes elles amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, barnús, assecador de cabell, servei d'habitacions 24 hores i pany electrònic. El preu de l'habitació doble oscil·la, segons temporada, entre 190/280 euros/dia. Està dirigit per . Compta també amb aparcament, garatge, aparcament, jardí, piscina, piscina coberta climatitzada, tennis, salons de convencions, perruqueria, gimnàs, sauna, paddle, jacuzzi, botigues i restaurant. Seguint la tònica de l'establiment d'aquesta categoria, el restaurant d'aquest hotel està a l'alçada, tant des del punt gastronòmic, com del servei, el marc i el celler. El xef elabora una línia de cuina mediterrània amb excel·lents productes i creacions molt suggestives. Al capdavant del menjador hi ha . La carta de vins conté més de 200 referències de vins, caves i *champagnes* i exerceix de *sommelier*. La terrassa d'estiu, amb pianista inclòs, resulta una delícia per als sopars, amb un ambient molt exclusiu i ple d'encant. Tota una referència a tenir en compte.

HOSTAL DE LA GAVINA. Plaça Roserar, s/n. S'Agaró. 17248. Tel. 972 321 100. Fax. 972 321 573. Tanca de novembre a Setmana Santa. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Adreça electrònica: gavina@lagavina.com. Pàgina web: www.lagavina.com.

Mas de Torrent, un lloc de somni per gaudir de l'hosteleria



Joan Figueras va convertir el 1988 una vella masia empordanesa de l'any 1751 en un dels més encantadors i suggestius hotels de luxe del país. Situat en ple camp, a 4 km de Pals i a 9 km del mar, és un autèntic rabeig de pau i bellesa. La reconstrucció a l'estil rural s'ha conjugat perfectament amb el gran confort. Compta amb 3 habitacions i 36 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, barnús, assecador de cabell i servei 24 hores. Admet gossos a les habitacions del jardí. El preu de la habitació doble és de 257/363 euros/dia (esmorzar inclòs). Té també 10 suites i 20 bungalows, amb jardí privat de moderna construcció al costat de la piscina. Guardonat amb el Welcome Trophy 1996. El dirigeix Vikki Benito. És un Relais & Châteaux. Cal destacar l'obertura d'un Spa durant la primavera de 2007. Disposa d'aparcament, aparcacotxes, jardí, tennis, paddle, frontó, piscina, salons de convencions, billar, bicicletes i restaurant. Excel·lent cuina de línia mediterrània, empordanesa i de temporada, amb plats molt ben elaborats, és la que ofereix actualment el restaurant **Mas de Torrent**, de la mà dels xefs **Blai Florensa** i **Hector Costa**, en un marc realment excepcional. El servei, molt professional i amable, està dirigit per **Pere Palmada**. El celler és molt extens, amb més de 300 referències, i està a cura del *sommelier* **Ricardo Medina**. Els sopars d'estiu a la terrassa resulten certament una delícia que justifica plenament el viatge.

MAS DE TORRENT. Afores de Torrent, s/n. 17123. Tel. 972 303 292. Fax. 972 303 293. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Adreça electrònica: reservas@mastorrent.com. Pàgina web: www.mastorrent.com.

Cala del Pi, un hotel encantador a la Costa Brava



Situat a la sortida de Platja del Cercle, en direcció a Palamós, en una zona tranquil·la, aquest hotel de cinc estrelles va ser inaugurat el juliol de 2006 i és un establiment hotelier luxós, amb vista al mar i ambient molt mediterrani i amb accés directe a una petita cala. Molt tranquil, és ideal per al descans i gaudeix d'una decoració molt cuidada i elegant.

En total ofereix 40 habitacions i 12 suites, amb aire condicionat, minibar, caixa forta, telèfon directe, Wi-Fi, televisió via satèl·lit i Canal +, servei 24 hores, pany electrònic, carta de coixins, barnús i assecador de cabell. DVD a les suites.

Disposa també d'un modern i selecte Spa i ofereix als seus hostes massatges a l'exterior, club de nens per al cap de setmana, serveis d'estètica i esdeveniments per a empreses.

El dirigeix **Ramon Ripoll**. El complex compta amb aparcament, garatge, jardí, piscina, Spa amb piscina climatitzada i coberta, gimnàs, jacuzzi, sauna, perruqueria, salons de convencions i banquets i el restaurant Rosa dels Vents.

El restaurant està situat dins d'una antiga masia, situada damunt d'una de les més esplèndides cales de la Costa Brava que dona nom a l'**Hotel Cala del Pi**. Ofereix un ambient càlid i acollidor a l'hivern, amb estil de decoració clàssic i, a l'estiu, es pot gaudir d'un meravellós sopar a la terrassa davant del mar. El director de sala és Modest Puig. La cuina és d'autor i de mercat. La carta de vins té gairebé un centenar de referències.

BALNEARI VICHY CATALAN. Av. Doctor Furest, 32. 17455. Tel. 972 47 00 00. Fax. 972 47 22 99. No tanca. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: balneario@vichycatalan.es. Pàgina web: www.balnearivichycatalan.com.

Aigua-Blava en un paratge excepcional i amb bona cuina



80 habitacions i 5 suites amb aire condicionat (el 75%), caixa forta, minibar, telèfon directe i televisió via satèl·lit. Preu habitació doble (amb IVA) és de 164/234 euros/dia. És un dels més veterans i acreditats hotels de la Costa Brava, perquè va començar la seva singladura l'any 1940 i és tota una institució en el turisme de qualitat. Al costat del mar i envoltat de jardins, en un entorn únic, compta amb habitacions àmplies, excel·lent servei i bones instal·lacions esportives. Cal destacar el tracte familiar, molt personalitzat, i l'atenció al detall. El dirigeix **Josep M. de Vehí**. Des de l'any passat compta amb una nova sala de convencions i reunions, amb vista a la badia d'Aiguablava, equipada amb les últimes tecnologies. Aparcament. Garatge. Jardí. Piscina. Tennis. Salons de convencions. Perruqueria. Botigues. Restaurant Grill Aiguablava. Un dels més tradicionals i destacats hotels de la Costa Brava no pot tenir una mala cuina i, en conseqüència, al restaurant de l'hotel Aigua Blava es menja bé. Cuina empordanesa, regional tradicional i internacional, que elabora amb encert Lluís Ferrès. Els productes són d'excel·lent qualitat. Les vistes des del menjador són esplèndides. Dirigeix la sala Santiago Regualta. Celler amb un centenar de referències. Especialitats i preus (amb IVA): Rotllet de salmó fumat amb tàrtar de peix de roca i caviar d'areng, 15,50; supremes de nero a la graella amb les seves tres albergínies, 21,50 l'omillet de vedella a la salsa Wellington, 22,00; cruixent de tatin de poma amb gelat de nata, 8,50. Menú: 39,00. Vi de la casa: Vins de Castell de Peralada, des de 10,00.

Platja de Fornells, s/n. (17255) Tel. 972 62 20 58. Fax. 972 62 21 12. Tanca del 2 de novembre al 22 de febrer. American Express, 4B, Master Card i Visa. Adreça electrònica: hotelaguablava@aiguablava.com. Pàgina web: www.aiguablava.com.

Els Tinars entre les millors cuines de la Costa brava



Inaugurat el 1978 per la família Gascons —ara ja la segona generació—, ocupa una confortable masia, a uns 3 km del nucli urbà, envoltada de jardí i pins, en un paratge relaxant. Ofereix una exquisita cuina de mercat i catalana actualitzada, que elaboren els xefs **Marc Gascons** i **Manuel Melero**. Amplíssim celler amb 450 vins distints, del qual té cura el sommelier **Ramon Roca**. La pastisseria i el pa, 7 varietats, són d'elaboració pròpia. Servei amable i atent. La nova opció a la carta és La Cuina de Marc Gascons amb els seus 35 plats, que equival a la mateixa substància però interpretada ja en ple coneixement de causa, des de la joventut d'aquest cuiner i les personals maneres de l'**Elena**, la seva germana que dirigeix el menjador, juntament amb **Antonio Tudela**. Especialitats i preus: Espardenyes a la planxa amb oli d'oliva verge, patata i ou ferrat trencat, 24,95; l'hom de xai brasejat amb patata, pèsols, bolets de primavera i el seu suc, 19,55; salmó tebi i cru amb tàrtar d'ostra i coliflor, 18,30; postres de copa, cafè i gelat de vainilla amb tabac de pipa, 7,10. Menú, 25,70/32,70. Menú degustació, 49,50. Vi de la casa: Luis Cañas criança 2003, 15,50.



Ctra. Sant Feliu-Girona, km 7-8. Tels. 972 830 626 i 972 830 175. Fax. 972 831 277. Tanca dilluns nit i dimarts tot el dia d'octubre a maig inclosos; i del 13 de gener al 6 de febrer. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Admet gossos. Adreça electrònica: tinars@tinars.com. Pàgina web: www.eltinars.com.

Dénia Marriott i Segaria, referències importants a la Costa Blanca



La prestigiosa cadena americana **Marriott** va arribar a Espanya el 2003 inaugurant aquest hotel al costat d'un important camp de golf, La Sella, a l'entorn del Parc Natural de Montgó, amb bones vistes i a només 10 minuts del centre de Dénia. Luxoses i modernes instal·lacions, en les quals cal destacar l'Spa completíssim i innovador. L'hotel té una alçada de tres plantes i una arquitectura que s'incorpora harmònicament en un bonic paisatge. En total disposa de 178 habitacions i 8 suites, amb tots els complements de la més moderna hostaleria. El dirigeix **Hans Pörtzgen**. L'hotel compta també amb unes completes instal·lacions com aparcament, jardí, piscina, gimnàs, perruqueria, jacuzzi, sauna, salons de convencions, botigues, Spa i golf. Ofereix transport gratuït a la platja en temporada alta. Finalment cal destacar els seus dos restaurants: Segaria i Montgó. Segaria és el restaurant més exclusiu del Resort Marriott i conegut com un dels millors de la zona, gràcies a la tasca del xef **Nicolás Cedre**, protegit pel seu jove i avantguardista equip de cuina que aposta per la gastronomia basada en cartes i menús de temporada i d'autor, traient el màxim rendiment a les matèries primeres de la comarca, sense tancar finestra a exquisits plats de la més selecta cuina internacional. Al capdavant del menjador, hi trobem Gonzalo Padilla que cuida al seu torn de l'important celler amb unes 100 referències. Acollidora i romàntica terrassa. També disposa d'un menjador privat per a fins a 10 comensals. Es recomana reservar taula.

DÉNIA MARRIOTT LA SEGELLA GOLF RESORT & SPA. Alqueria de Ferrando, s/n. (03749) Jesús Pobra-Dénia. Tel. 966 454 054. Fax. 965 757 880. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Adreça electrònica: denia.lasella@marriott-hotels.com. Pàgina web: www.lasellagolfresort.com.

Una gran cuina a València: Torrijos



El que fou el restaurant **Òscar Torrijos** —inaugurat el 1987 i que durant molts anys va ocupar l'elit de la gastronomia en aquesta capital gràcies a la meritòria feina del seu propietari davant dels fogons—, des de fa ja uns quants anys s'anomena **Torrijos** i el porten, encara amb major encert, la seva filla Raquel que és una gran entesa en vins i exerceix de sommelier i directora de sala, i el seu gendre Josep Quintana, que és un xef extraordinari amb una creativitat magnífica i amb un gran respecte vers el producte. El local ha millorat també moltíssim i ara respira modernitat pels quatre costats. S'organitzen cursos de cuina i tast. Cal també destacar la innovació dels seus plats cada temporada. Ofereix un menú per 45 euros i un menú degustació per 65. Gaudeix d'un important celler.

Direcció: Dr. Sumi, 4. (46005) Tel. i Fax. 963 732 949. Horari de 13,00 a 15,30 i de 21,00 a 23,30. Tanca diumenge. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Menjadors privats. Adreça electrònica: info@restauranttorrijos.com. Pàgina web: www.restaurantetorrijos.com.

"Lugares Divinos", 20 anys

"Lugares Divinos 2008", subtítulat "La Expresión de la Excelencia" ha assolit la seva edició número 20, fet que significa que durant els darrers vint anys aquesta guia que ens aporta els millors Hotels i Restaurants d'Espanya, Andorra, Portugal, França i el Regne Unit ens ha ajudat a escollir els "indrets" més exclusius. En format revista, en les seves més de 300 pàgines, amb fotografies precioses a tot color, aquesta important publicació presenta els establiments més "divins" de l'àmplia geografia indicada, amb una exhaustiva informació de cadascun, dedicant una extensió que oscil·la entre una i quatre pàgines.

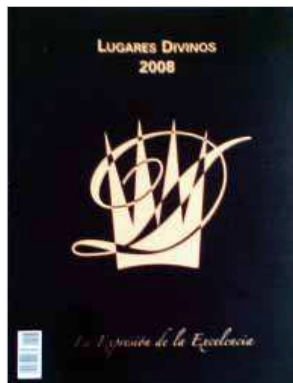
Inclou un primer capítol dedicat als creuers i el segueixen els hotels i restaurants d'Espanya, agrupats per comunitats autònomes, finalitzant amb con referències d'altres països. També aporta la Targeta VIP de "Lugares Divinos" i la manera de reservar per internet: www.lugaresdivinos.com.

Tercer aniversari del Meliá Gadea



El **Meliá Gadea** ha celebrat aquest estiu el seu tercer aniversari amb una gran festa basada en un sopar ambientat en el Chicago dels anys vint, amb casino de joc inclòs. Aquest prestigiós hotel es troba situat en la urbanització Altea Hills. Va ser inaugurat l'estiu de l'any 2005 i té bones vistes. Gaudeix del confort de l'hostaleria actual, amb una arquitectura moderna i esvelta, i molta llum que entra pels seus finestrals i que es fon amb l'entorn mediterrani d'Altea. Disposa de 203 habitacions i 3 suites amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal+, servei d'habitacions 24 hores, barnús, banyeres d'hidromassatge, assecador de cabell i pany electrònic. El dirigeix **Agustín Serrano**. Compta també amb aparcament, jardí, piscines a l'aire lliure i coberta climatitzada, gimnàs, sauna i salons de convencions.

MELIÀ VILLA GADEA BEACH. Urbanització Altea Hills. C/. Suecia, s/n. (03599). Tel. 966 881 006. Fax. 966 881 024. No tanca. American Express, 4B, Diners, Marter Card i Visa. Pertany a la Cadena Sol Meliá Hotels. Adreça electrònica: comercial.altea.hills@sh-hotels.com. Pàgina web: www.sh-hotels.com.



Montíboli celebra el seu 40è aniversari



L'Hotel Montíboli de La Vila Joiosa celebra durant aquest any el seu 40è aniversari amb una llarga llista d'esdeveniments, festes, manifestacions culturals, artístiques i gastronòmiques, etc. Cal destacar la festa de la nit més curta de l'any, el 23 de juny, amb una programació que va fer les delícies dels visitants amb música, meigas, queimada i conjur. Per començar l'estiu amb la millor sort possible un exquisit sopar al Minaret, restaurant situat a peu de platja.

L'Hotel Montíboli, pertanyent a les exclusives guies Relais & Châteaux i Luxury Alliance, és un dels més prestigiosos en l'àmbit nacional. L'hotel de cinc estrelles ha rebut diversos guardons al Turisme de la Costa Blanca: premi al caràcter arquitectònic i ambiental, distinció de la Guia Michelin "hotel particularment agradable", restaurant destacat a la Guia Michelin i premi plata d'or al xef del restaurant Emperador, entre d'altres. El restaurant Emperador té un 8,5/10 a la Guia Gourmand.



La Seu, a Dénia, la cuina d'en Miquel Ruiz i el seu equip



Situat al casc vell de la capital de la Marina Alta, prop de l'ajuntament, a l'emblemàtic carrer Loreto, La Seu ocupa un edifici de finals del segle XVI totalment renovat en el seu interior, amb espais oberts, plens de llum. Hi exerceix un dels més prestigiosos xefs de les comarques alacantines, Miquel Ruiz, que ja ens va demostrar tota la seva vàlua al capdavant dels fogons de La Seu a Moraira, restaurant que va tenir una estrella a la guia Michelin. A la planta baixa del restaurant, la proposta gastronòmica és més informal i adquireix la forma de taller, amb barra llarga i taules. A la primera planta es troba pròpiament el restaurant amb la cuina del paladar de Miquel Ruiz. Aquesta bona cuina de sempre reinventada per als nous temps, mediterrània valenciana, basada en matèries primeres d'excel·lent qualitat, mantenint els seus sabors autòctons i productes nouvinguts del mar.



LA SEU. C/ Loreto, 59. 03700 Dénia. Tel. 966 424 478. Adreça electrònica: info@laseudenia.com.

El Rodat Village & Spa un lloc de Xàbia per gaudir



Situat en una urbanització a poc més d'un quilòmetre de la platja, trobem aquest hotel envoltat de pins i amb una singular arquitectura adaptada al paisatge i en harmonia amb l'entorn. Tranquil i molt agradable, les seves habitacions són àmplies i confortables.

Compta amb 8 habitacions i 34 suites, totes elles amb aire condicionat, caixa forta, telèfon directe, televisió via satèl·lit, servei d'habitacions 24 hores, assecador de cabell i pany electrònic. El preu de l'habitació doble és de 116/212 euros/dia. Té Wi-Fi. Gaudeix d'excel·lents instal·lacions; destaca el centre Spa que ofereix massatges de relaxació i terapèutics, i que fa dos anys es va reformar per adaptar-se a les noves tendències i tractaments d'estètica i bellesa (bany turc, romà, dutxa tèrmica, solàrium, etc.). El dirigeix José Manuel Piña. Disposa també d'aparcament, jardí, tennis, piscina climatitzada coberta i una altra descoberta, gimnàs, sauna, salons de convencions i restaurant.

El restaurant de l'hotel El Rodat, situat en una tranquil·la urbanització pròxima a la platja de Xàbia, ens ofereix, des de la incorporació del xef Sergio Torres, una línia de cuina creativa, mediterrània i d'autor.



EL RODAT VILLAGE & SPA. Ctra. Cap de la Nau, s/n. (03730) Tel. 968 470 710. Fax. 968 471 550. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Adreça electrònica: info@elrodad.com. Pàgina web: www.elrodad.com.



Hotel Palas

PINEDA

BODAS, COMUNIONES, CONVENCIONES Y REUNIONES DE EMPRESA

Restaurante Palas

MENÚS Y CARTA

RESERVAS AL TEL.: 977 37 08 08

Muntanyals, 5 La Pineda



Hotel L'Hort de l'Àvia a Banyeres del Penedès



Es tracta d'una masia del segle XVIII reformada el 1890 i actualment, des de l'any 2004, reconvertida en un petit hotel singular situat al cor de les vinyes del Penedès i les pinedes del Mediterrani, on es pot gaudir d'inoblidables panoràmiques, envoltat dels monestirs cistercencs més notables d'Europa; i també d'una bona cuina tradicional. Una trobada de 300 anys d'història concentrats a la masia on coexisteixen elements de confort i tecnologia actual i decoració modernista amb el valor cultural de la tradició, de manera que ofereix a l'hoste un tracte individualitzat i únic. El temps s'ha aturat en aquest hotel perquè quan es recorren les seves estades es tingui la sensació de viure en un quadre modernista,

com els de Ramon Casas. L'edifici disposa de 16 habitacions decorades amb mobles i quadres de valor artístics, una àmplia terrassa que convida al descans i a la meditació, a la lectura i a la xerrada assossegada, o bé a contemplar les belles postes de sol entre les vinyes. Un acollidor menjador que ofereix una cuina tradicional de la comarca molt cuidada, on les receptes del patrimoni culinari del Penedès són rehabilitades per al gust actual i la dieta mediterrània. Per a reunions de grups d'empreses i convencions que necessiten d'una concentració i recolliment per ser eficients, l'hotel disposa d'aules de formació i diversos salons condicionats per aquest motiu. I si volem que el temps s'aturi per a nosal-

tres, no hem de fer res més que asseure'ns al centenari jardí i escoltar l'aigua brollar, el vol dels ocells i el fimir dels arbres. I sinó, ens delectarem amb una vetllada musical o gaudirem d'un refrescant bany a la piscina. Un marc de record inoblidable per a una estança agradable i tranquil·la per a qualsevol celebració o esdeveniment. L'Hotel L'Hort de l'Àvia, integrat a Alberga Hotels, està adscrit a la Ruta del Xató (plat típic del Penedès), a Petits Grans Hotels de Catalunya, agrupació d'hoteles que volen trobar l'ambient i el confort necessari per gaudir d'una feliç estada, proporcionant petits grans plaers de la vida... Seleccionat per la Guia Gourmand 2009 (18a edició) de restaurants i hotels de Catalunya i altres llocs d'interès.

An advertisement for Lumine Restaurant. The main image shows a terrace at dusk with several dark brown lounge sofas and square tables, each with a glowing lantern. In the background, there are trees and a view of the sea. The text 'Complazce tus sentidos' is written in a cursive font at the top. Below it, there is a quote in Spanish: 'Disfruta de un restaurante único. Disfruta de los más exquisitos sabores mediterráneos. en un entorno único frente al mar.' To the right, there are two smaller inset images: one showing a dining table with a white tablecloth and a chair, and another showing a close-up of a seafood dish, likely a crab. At the bottom right, there is a dark grey box with the text 'Lumine Restaurant', 'Beach Club - PortAventura', '902 40 11 33', and 'c/Torre Molinos con/amb/with c/Carles Buigas Salou'.

Nova direcció al restaurant De Vins de Tarragona

El restaurant **De Vins** del carrer Méndez Núñez de Tarragona, a dues passes de la Rambla Nova, fa unes setmanes ha reobert les seves portes amb una nova direcció.

El conegut restaurador i gran professional de la gastronomia **Francisco Requena**, que durant molts anys va dirigir amb encert el Fortí de la Reina, s'ha fet càrrec d'aquest petit establiment al cor de la ciutat per oferir cuina de producte.

El menjador és estret i allargat, només per a 25 places i s'ha redecorat parcialment. Entrant a mà dreta trobem la barra, sobre la qual hi penja una bona col·lecció de pernils ibèrics. Darrere trobem unes pissarres que mostren l'oferta culinària del dia. A la barra, unes 10 persones hi poden degustar els "pintxos". A l'esquerre, les taules; i al fons, la cuina sota la batuta del xef Carles Trillo, que anteriorment havia també treballat al Fortí de la Reina.

La carta s'estructura en quatre parts: a la primera hi trobem les *delicatessen*, anxoves del Cantàbric amb una llesca de pa amb tomàquet, 6,50; croquetes de bacallà casolanes, 3,80; *micuit* d'ànec amb melmelada de taronja, reducció PX i escates de sal, 7,90; milfulls de pop amb patata al caliu i pebrots escalivats, 7,25...

La segona part és una selecció d'ibèrics de gla i formatges artesans amb codonyat, que inclou *cecina* de la valls de l'Esla (entre 13,50 i 19,65).

La tercera són els plats de carta, on hi trobem *risotto* de ceps amb aroma de tòfona i parmesà, 12,50; llom de bacallà dessalat fregit amb tomàquet natural i pebrots verds, 17,85; ànec de corral confitat amb salsa de Porto i fruites del bosc, 14,60; *ventresca* de bonítol del nord amb pebrots del Piquillo, 14,30.

Finalment, les postres, amb *soufflé* de xocolata amb crema anglesa i gelat de llet d'ametlla; piràmide de torró amb gelat de iogurt búlgar i groselles, 6,35; amanida de fruites naturals amb gelat de *cactus*, 6,75; entre d'altres.

És un tipus de cuina que fuig de les sofisticacions, de les elaboracions carregades, simple, que parteix del bon producte que no disfraça. Cuina sempre apetitosa que no cansa mai, feta per un mestre dels fogons, que té llarga experiència.

La carta de vins, té un total d'unes 70 referències de vins de diferents denominacions d'origen, que s'ofereixen per copes o en botella. De Vins inicia, per tant, una nova etapa amb el veterà Francisco Requena basada en la qualitat i l'excel·lència de la matèria prima



Novetats literàries que recomanem



RECEPTES DE TARDOR

Cossetània Edicions ha propiciat aquesta col·lecció de receptes de tardor escrites per **Francesc Murgadas** i que completa el cicle proposat de 4 llibres amb les receptes de cada temporada de l'any (hivern, primavera, estiu, i ara, tardor). El volum, organitzat en setmanes, incorpora receptes de primers plats, segons i postres, que inclouen una gran varietat de productes.



MAIN CITIES OF EUROPE

Poder disposar en un únic volum i a més en una mida totalment manejable, de tota la informació dels millors restaurants d'Europa, és, sens dubte, molt interessant per als bons *gourmands*. Això ho trobem en l'edició d'aquest any de Michelin, que duu com a títol: *Main Cities of Europe*. Aquesta guia en anglès inclou 3.000 restaurants i hotels de 20 països europeus, concretament de 41 ciutats, a més de 150 mapes.



GUÍA GASTRONÓMICA DEL PAÍS VASCO Y SU ENTORNO 2008

La Academia Vasca de Gastronomía edita anualment aquesta Guia que, sens dubte, és la millor referència per conèixer el moment actual de la gastronomia basca. Al volum corresponent al present any, 2008, es presenten 361 restaurant de la comunitat autònoma del País Basc i 290 dels territoris de l'entorn, concretament de Burgos, Cantàbria, La Rioja, Navarra i el sud-oest de França. És la guia ideal per visitar aquest territori.



BERGUEDÀ. La muntanya, la tradició, la taula, la cuina mil·lenària

Una mirada a la comarca del Berguedà feta a través de les imatges de Rafael López-Monné, l'escriptura d'Enric Alfonso i les receptes culinàries dels seus millors restauradors fotografiades per Xavier Mendiola. Aquest llibre, prologat per Pep Bernades, és vital per a qualsevol amant de la cuina, o de la bona taula, i per a aquells que vulguin descobrir l'interès paisatgístic, històric, gastronòmic i humà d'aquesta comarca.



LA VEÏNA DEL CARRER BERLÍN

Escrita per Ton Creus, aquesta novel·la, editada per Amsterdam Llibres (Ara TV), ens aporta una acció trepidant en una Barcelona del futur, destruïda i connectada als ordinadors, en la qual les vides dels homes estan totalment controlades pel govern. Situada l'any 2054, comença amb l'assassinat de la veïna del protagonista al carrer Berlín, i un microdisc que pot salvar la humanitat cau a les seves mans...



BARCELONA SENSE GUIRIS

Ara Llibres presenta la millor guia per perdre's a la Ciutat Comtal, escrita per Mònica Garcia. Aporta tots els serveis, fitxes pràctiques i un índex detallat. Es pot recórrer una Barcelona alternativa a la del bus turístic? En aquest breu volum tenim la resposta per fugir de les aglomeracions i perdre's amb tot tipus de propostes: bars, restaurants, museus, racons amagats, botigues, passejades insòlites, mercats... una geografia curiosa, més enllà del típic i del tòpic.



MANUAL DE GASTRONOMIA

Aquest és un llibre de Cossetània Edicions escrit per en Jaume Fàbrega que vol respondre preguntes com: tot allò que volíeu saber sobre la gastronomia i que no teníeu resposta. Els diversos capítols plantegen i donen resposta a preguntes com "de què parlem que parlem d'alimentació?" o "per què mengem el que mengem?"... El llibre explica diferents tècniques culinàries, els estris de cuina i el parament, els comensals, com comportar-se a taula, els diferents tipus d'aliments, etc.



A PEU PER LES CARENES ATLÀNTIQUES DE L'ARAN. 16 passejades i excursions

El nou volum de la col·lecció De Ferradura, amb fotografies i textos de Rafael López-Monné, ens parla del cordó de cims i crestes que des de Montgarri a l'Artiga de Lin tanquen la Val pel nord, amb l'única concessió a la Garona perquè les aigües puguin sortir a buscar l'Atlàntic. Són les muntanyes per on tradicionalment s'ha traçat la frontera amb el veí del nord, que com comprovarem és molt més permeable que no pas es podria imaginar.



HOY CAVIAR, MAÑANA SARDINAS

Amb aquesta obra, editada per RBA a la seva col·lecció Avenue, l'acreditada escriptora Carmen Posadas juntament amb Gervasio Posadas va aconseguir el guardó Sent Soví 2007. Còctels, dinars, sopars... per a una ambaixada els menjars són la imatge. Inspirant-se en les seves anotacions i ple d'humor, aquest llibre retrata les aventures i desventures de la família Posadas en el constant transvasament per les diferents capitals del món on el pare, pel seu càrrec de diplomàtic, és destinat.



CIUDADES CON ENCANTO: TARRAGONA

El País Aguilar presenta dins la col·lecció Ciudades con Encanto el volum dedicat a la ciutat de Tarragona, que ofereix al viatger un extraordinari llegat monumental, declarat Patrimoni de la Humanitat. En aquest llibre, Tarragona és descrita amb tot luxe de detalls i il·lustrada amb fotografies, dibuixos i mapes. No hi manquen interessants suggeriments turístics, culturals i d'oci per al visitant, així com excursions per la província.