

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 reddecorat 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

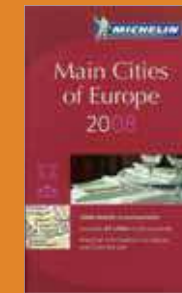


Novetats literàries que recomanem



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.

Siempre lo recordarás

Hay momentos en la vida que siempre recordará, momentos para disfrutar de la ocasión, compartir la alegría con los invitados, vivir intensamente cada instante. Del resto nos ocupamos nosotros, gracias a un equipo de profesionales que comparte una ilusión, un deseo común, que su enlace sea inolvidable. Con todo el servicio, el confort y la calidad de nuestro hotel.

HOTEL HUSA IMPERIAL TARRACO

HUSA HOTELES

Paseig. de Palmers, s/n 43005 TARRAGONA
Tel. 977 233 840 - Fax 977 216 566
hotelimperialtarraco@husa.es - www.husa.es

Las Centrales Nucleares de Ascó y Vandellós II producen el 50% de la energía que se consume en Cataluña

Tu energía

ASOCIACIÓN NUCLEAR ASCÓ-VANDELLÓS II, A.I.E.

PAGO DE LOS CAPELLANES JOVEN ROBLE 2007

Pago de los Capellanes ha presentat al mercat la nova anyada del Celler amb la denominació Pago de los Capellanes Joven Roble 2007. És un vi elaborat amb tres varietats tractades per separat: Tinto Fino 80%, Cabernet Sauvignon 10% i Merlot 10%, que després d'una breu pre-fermentació en fred, s'inicia una fermentació alcohòlica espontània sense adició de llevadures. Després es realitza la fermentació malolàctica, controlant-ne la temperatura a 20°C durant 24 dies. Finalment, sense filtrar ni clarificar ni passar per fred, es porta directament el vi a les bótes noves de roure francès, on reposa durant 5 mesos. Es porta al dipòsit per homogeneïtzar, es filtra per plaques i s'embotella. El resultat, un vi excel·lent.



MONTESIERRA TINTO 2007

Bodega Pirineos ha tret el seu vi jove més emblemàtic, corresponent a l'anyada 2007, el Montesierra Tinto. Un vi que supera les expectatives de qualitat i que se'l pot considerar un referent de les varietats més internacionals de Somontano. El Cabernet Sauvignon i el Tempranillo s'uneixen a la varietat més tradicional de Somontano, la Moristel, per obtenir un vi jove, de *taninos* agradables, un intens aroma i una boca deliciosa. Un vi en sabor plens de fruita, de tons violetes i subtilment especiats, que acompanya molt bé tot tipus de tapes, rostits i plats micològics. També Bodega Pirineos ha presentat la nova anyada del Mesache Tinto 2007, un altre gran vi a tenir molt en compte.

ANYADES 2007 D'HERETAT MAS TINELL

Ja es poden degustar els tres vins joves de gran qualitat amb DO Penedès, d'Heretat Mas Tinell, que defineixen perfectament l'estil d'aquest celler: són l'Alba, Gisele i Chardonnay anyada 2007. Una de les virtuts d'aquests vins és la complexitat i maduresa d'aromes, juntament amb la seva estructura en boca, que fan d'ells uns bons companys a l'hora de pensar en plats frescos, carns blanques d'au o peix blau. Fàcilment reconeguts per la seva melositat i via acidesa, aquests vins s'han de prendre a la temperatura de 6-8°C per trobar tota la seva frescor en plenitud. L'Alba és el més juvenil dels blancs, fresc i vibrant. Gisele és un clàssic, floral i harmoniós. I el Chardonnay és el més premiat, perfumat i conjugat. Destaquem finalment que el Celler ha incorporat recentment al seu equip Blanca Ozcáriz Raventós com a directora tècnica i enòloga.



PAZO PONDAL, ALBARIÑO CON BACCHUS DE PLATA

L'albariño Pazo Pondal anyada 2007 ha guanyat al VIII Concurs Internacional de Vins corresponent a l'any 2008, celebrat a Madrid, el Bacchus de plata. Un guardó més per aquest vi de la Denominació d'Origen Rías Baixas, embotellat per Pazo Pondal, SL, de Pontevedra, que se suma a les moltes altres distincions que en els darrers anys han prestigiat aquest celler. Recordem que l'any passat va obtenir el Zarzillo de plata 2007; l'any anterior un altre Bacchus de plata, etc.

CASTILLO DE SAJAZARRA: SOLAR DE LIBANO

Les Bodegas Castillo de Sajazarra han tret al mercat Solar de Libano Reserva 2003, un vi que ha guanyat en expressivitat i estructura, un vi amb elegància i caràcter que ha evolucionat any rere any convertint-se en un clàssic de la Rioja, ja que reflexa el millor del raïm (Tempranillo 97%, Garnatxa i Graciano 3%) i aporta nous matisos. Tot això, juntament amb la correcta relació qualitat/preu, el converteix en un dels vins més desitjats. Cal destacar la tasca de l'enòleg Jabier Marquinez que és

el responsable de situar aquesta vinya com una de les millors de la zona, tot combinant mètodes artesanals i les últimes tecnologies en viticultura.



TORRES PRESENTA NATUREO

Bodegues Torres presenta Natureo, el primer vi sense alcohol al nostre país amb tan sols 0,5 graus. Partint d'un vi blanc aromàtic que ha fermentat durant dues setmanes, es desalcoholitza mitjançant mètodes purament físics, fins arribar a només 0,5% d'alcohol, a través del sistema conegut com Spinning Cone Column (sistema d'evaporació al buit amb columnes de cons rodans). El raïm emprat és el moscatell i s'ha aconseguit un vi que al nas destaca per les aromes florals de pomes verdes, préssecs i cítrics i a la boca resulta fresc i alegre.

TRES GRANS VINS: CELLER VALL-LLACH

Del cor del Priorat, de Porrera, ens han arribat tres grans vins d'un mateix celler: el Vall-Llach, altament qualificat per un dels crítics de vins més prestigiosos del país, Penín, a la seva Guia 2008. El Vall-Llach 2005, fet amb Carinyena 62%, Merlot 25% i Cabernet Sauvignon 13%, potent a la boca, concentrat, carnós i amb gust de fruita madura, 92/100 a la Peñín. Embruix de Vall-Llach 2005, elaborat amb Carinyena 30%; Cabernet-Sauvignon 28%, Garnatxa, 25%, Surah 15% i Merlot 5%, elegant a la boca, equilibrat, rodó, persistent, especiat i balsàmic, 91/100 a la Peñín. I, finalment, l'Idus de Vall-Llach 2005, *coupage* de Carinyena 31%, Merlot 22%, Garnatxa 22%, Syrah 15% i Cabernet Sauvignon 10%, 91/100 a la Peñín.

Tres gran vins de la DOQ Priorat per assaborir en bones carns, tot recordant les cançons antològiques d'en Lluís Llach, propietari del celler, que compta al seu personal celler amb importants experts del vi com Salus Álvarez, president de l'esmentada DO.

LA CUCANYA. Racó de Santa Llúcia. Tel. 93 815 19 34 i 93 815 43 54. Vilanova i la Geltrú. Cuina italiana i especialitats internacionals. Obert tots els dies.

LA MASIA DE L'ERA. Sant Joan, 60. Tel.: 977 655 402 i 977 640 573. La Riera de Gaià. Cuina de masia, tradicional catalana. Bones carns. Calçotades.

LES FONTS DE CAN SALA. Ctra. de Valls, 62. Tel.: 977 228 575. Fax: 977 235 922. Tarragona. Cuina catalana en una bella masia. S'hi accedeix fàcilment.

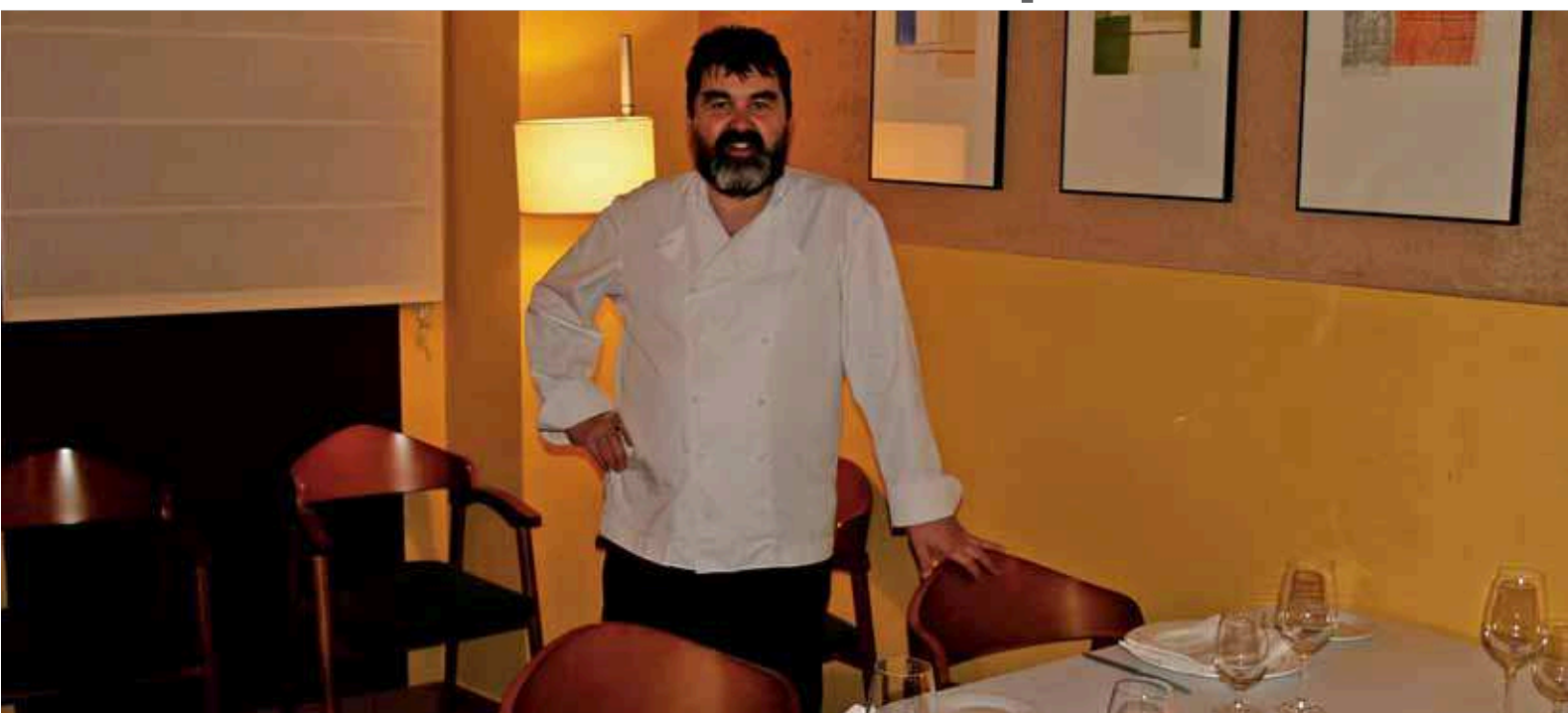
RESTAURANT I CENTRE DE CONVENÇIONS LA BOELLA. Ctra. C-12 (antiga N-420), km 880,9. 43110 La Canonja (Tarragona). Tel.: 977 771 515. Fax: 977 773 309. Correu electrònic: comercial@laboella.com. Pàgina web: www.laboella.com. Un lloc històric per a esdeveniments singulars.

RESTAURANT LES MOLES. Ctra. de la Sénia, km 2. 43550 Ulldecona. Tel.: 977 573 224. Fax: 977 720 677. En un marc rústic, la cuina moderna i d'autor de Jeroni Castell. Correu electrònic: lesmoles@lesmoles.com.

RESTAURANT PALAU DEL BARÓ

Carrer Santa Anna, 3. 43003 Tarragona. Tel.: 977 241 464. En un palau del segle XVIII, sota la direcció de Peter Escher i Virginia Rodríguez, s'ofereix una cuina actual i de producte. Correu electrònic: restaurante@palaudelbaro.com.

Quadre d'honor: El Celler de l'Aspic



Antoni Bru, un dels més prestigiosos cuiners de les comarques meridionals de Catalunya, va deixar fa molts anys la seva terra (Cabacés, al Priorat) per anar al Montsià i obrir les portes del restaurant l'Aspic, d'Ampostà, que aviat ha passat a ser, sens dubte, un dels millors restaurants i amb més inquietuds de les Terres de l'Ebre. Setze anys més tard, el 2003, va tornar a la seva terra, el Priorat, i com sempre, amb el suport de la seva esposa Rosa Borràs, que dirigeix el menjador, va obrir un restaurant a Falset, al costat del costat de la botiga de venda de vins del Celler Cooperatiu denominat: **El Celler de l'Aspic**.

El local que forma part de l'emblemàtic local de la cooperativa conserva el sostre original amb bigues de ferro i maons amb forma d'arcs, mentre que la resta de la decoració és moderna. El menjador és ampli i confortable.

Està presidit per un gran finestral amb vistes al carrer i al mateix Falset. Les estovalles són de fil i la vaixela és molt selecta. En aquest marc esplèndid, Antoni Bru ens ofereix la seva cuina pròpia i nova, personal i d'autor, fruit de la sapiència culinària i que s'adapta molt bé als productes de la zona (Priorat) i als seus vins, que són molt presents en aquesta casa i a diversos racons de l'establiment.

Entre els plats que trobem a la carta d'aquest estiu, podem destacar: *mesclum* d'enciam amb fruita, *foie* i pernil d'ànec, 9; bacallà amb compota de tomàquet i fesols del Ganxet, 13; rap romescat amb pastanaga, espàrrecs i algues, 15; entrecot de vedella ecològica amb verdures 16; magret d'ànec amb préssec i salsa de vi 12; filet de vedella amb garnatxa i cebetes al vinagre, 14; xocolata amb pa, sal i oli, 6; cremós de formatge amb escuma de fruits vermells, 5; menjarblanc amb cafè,

cau i gelat d'avellana, 5. El restaurant ofereix també per taula completa un menú degustació amb quatre plats i postres per 29 euros; i el menú Priorat, que consisteix en quatre degustacions, a més formatges catalans i unes postres amb vi de Montsant i un vi de Priorat, per 39 euros.

La bodega és molt important i té unes 500 referències de vins, caves i xampanyes; unes 200 són de les denominacions d'origen Priorat i Montsant, i les restants es reparteixen entre les diferents DO d'Espanya, França, Alemanya, Itàlia i Portugal, principalment.

Un dels millors restaurants per gaudir del vi.

EL CELLER DE L'ASPIC. C/. Miquel Barceló, 31. Falset. Tel. 977 831 246. Tanca diumenge a la nit. Pàgina web: www.cellerdelaspic.com. Adreça electrònica: cellerdelaspic@terra.es.

Visa Gold

**Compri el que compri,
sempre pagarà el mateix**

Amb la Targeta Visa Gold de "la Caixa" podrà comprar el que vulgui i pagar cada mes la quantitat que vostè decideixi.

A més, disposarà del servei gratuït de protecció exclusiu CaixaProtect® i aconseguirà Punts Estrella que podrà bescanviar per regals magnífics. Perquè comprar amb les targetes

de "la Caixa" és la manera més pràctica i segura de comprar.

Demani gratuïtament la Visa Gold en qualsevol de les nostres oficines o connecti's a www.laCaixa.es i descobreixi els avantatges de pagar amb aquesta targeta.

Parlem?

