

¿SOY YO EL CULPABLE?

Por Domènec Biosca, presidente de Educatur. España ha vivido catorce años de crecimiento económico ininterrumpido que ha facilitado “formas de pensar estándar”. Todos se copiaban, pensaban y hacían lo mismo, y se creían que este tipo y etapa de crecimiento duraría toda la vida. Los cambios sociales, tecnológicos y económicos llevaban años avisándonos que el milagro del acelerado mercado de demanda tenía caducidad, pero poco caso se les hizo hasta que ha llegado la recesión económica actual.

Ante estos tsunamis podemos llorar o actuar. Para saber como actuar con eficacia, se celebró en Marbella el congreso de la unión de Agencias de Viajes de España, dónde se ha debatido con ponentes tan ilustres como los directores generales de Viajes El Corte Inglés, Travel Pla, Amadeus, Iberia, RENFE y otras, las diferentes caras de lo que está pasando y podrá seguir pasando y, obviamente, las posibles soluciones.

En mi ponencia quise invitar a los empresarios asistentes, y ahora a los amables lectores, a que se pregunten cuántas de las variables que expondré del nuevo éxito en el acelerado andar del plácido y fácil mercado de demanda al mercado turístico de oferta súper galopante, competitivo, mediático y global y, en consecuencia, complejo, donde los empresarios están aplicándolas en su nueva forma de pensar y actuar.

• **Lo practica?** En el mercado de demanda se entendía por dirigir cumplir el presupuesto, siempre una fotocopia mejorada del año anterior. El mercado de ofertas debe liderar evitando los dictados, haciendo redacciones innovadoras por conseguir ser únicos y distintos, para poder ser percibidos por los clientes como los mejores.

• **Ejerce de líder?** Para conseguirlo, el líder ha de aprender a adelantarse a los cambios para no ser sorprendido cómo está pasando ahora, a crear un solo equipo de anfitriones vendedores proactivos polivalentes, “todos a vender”, y a predicar con el ejemplo desde la proximidad, influyéndolos para conseguir el éxito.

• **Está desarrollando cada tres meses estas acciones formativas?** En el plácido mercado de demanda, la mayoría de empleados se creían y manifestaban creer que el sueldo se lo pagaban las empresas por trabajar. En el complejo mercado de oferta hemos de influir a nuestros colaboradores para que se enteren que ninguna empresa paga sueldos y que los clientes no pagan nuestro trabajo, “sólo pagamos nuestra felicidad”. En definitiva, el sueldo se lo paga cada uno con las ventas que hace. Con la que está cayendo ahora es obvio que “sin ventas no hay sueldos”. Por que TODOS cambiamos nuestra caduca y engañosa manera de pensar, hace falta desarrollar ACCIONES FORMATIVAS para los directivos, para convertirlos en líderes de ventas y felicidad, y a

los empleados en contacto con los clientes para convertirlos en verdaderos anfitriones vendedores proactivos y polivalentes.

• **Desarrolla planes de calidad y especialidades?** En el fácil mercado de demanda, el cliente no podía escoger. En el acelerado mercado de oferta, el cliente puede escoger con comodidad toda la oferta existente y comparar. En consecuencia, es más exigente, cosa que nos obliga a trabajar “la calidad total y las especialidades”, entendiendo por calidad “la talla de cada cliente” que quiere realizar sucesivas escapadas para premiarse.

• **Está practicando y predicando estos valores?** El líder, para poder influir positivamente, debe desarrollar “la cadena de compromisos del trabajo en equipo” y “los valores de las buenas personas” para conseguir que sus colaboradores sumen sus “estados de ánimo positivo”.

Si usted, querido lector, tras leer y reflexionar con espíritu autocrítico positivo y mucho humor, ha contestado positivamente a cada cambio de manera de pensar, esté tranquilo, “usted no es el problema”.

Por el contrario, si se ha otorgado respuestas negativas tiene ante usted el reto de “evitar ser el problema”. Como siempre, me tiene a su disposición para coincidir o discrepar.

EL AYUNTAMIENTO DE TARRAGONA PRESENTA LAS VISITAS AUDIOGUIADAS POR LA TÁRRACO ROMANA

El Plan Integral de la Parte Alta (PIPA) y el Patronato Municipal de Turismo de Tarragona han presentado un servicio innovador para poder visitar el conjunto arqueológico de Tárraco declarado Patrimonio de la Humanidad.

Se trata de un MP4 que actúa como audioguía y que permite a los usuarios escuchar información de 24 puntos de interés al mismo tiempo que observan imágenes representativas del lugar gracias a las capacidades del reproductor MP4.

El servicio incluye como idiomas el catalán, el castellano, el francés, el inglés, el alemán y el italiano. Los usuarios que adquieran el MP4 recibirán además 200 planos para ayudarlos a orientarse en la ruta. En los planos hay marcado el itinerario y ubicados los espacios de interés de la Tarragona romana con imágenes y textos de los mismos en los 6 idiomas mencionados, todo indicando el clip relacionado de cada espacio.

El reproductor se puede encontrar en las oficinas del Patronato Municipal de Turismo de Tarragona, calle Major, 39, y en la Rambla Nova.

Nuevos anuncios promocionales

El Patronato Municipal de Turismo, coincidiendo con la incorporación de su nuevo gerente, Carles Sanz, ha iniciado una nueva campaña de

anuncios publicitarios que se verán en prensa y revistas especializadas del sector. Justo es decir que el anuncio del verano es muy fresco y rompe totalmente la imagen del anterior anuncio institucional. En esta ocasión se relaciona el patrimonio romano de la ciudad con sus playas; es un anuncio dónde se visualiza que Tarragona es un destino turístico que puede unir la marca Tárraco romana con el ocio que ofrecen los espacios naturales. El del otoño también rompe con las imágenes usadas hasta ahora y, como novedad, incorpora personas que se interaccionan con la ciudad, potenciándola como destino turístico familiar.

Visitas guiadas de verano

Acabada la temporada veraniega, el Patronato Municipal de Turismo continúa promocionando las riquezas arquitectónicas de la ciudad y ofrece un servicio que tiene una acogida excepcional entre los visitantes durante todo el año: las visitas guiadas por diferentes rutas acompañados de guías oficiales. Del 3 de octubre al 19 de diciembre se podrán hacer las tres rutas principales: la ruta romana, la ruta medieval y la ruta modernista. La visita cuesta 4,20 € y es gratuita con la Tarragona Card. Dura aproximadamente unas 2 horas y va dirigida a personas individuales (no a grupos organizados).

EL RESTAURANTE GASTRONÓMICO EL RODAT DE JÁVEA, GALARDONADO CON UN SOL EN LA GUÍA REPSOL 2009

La *Guía Repsol 2009* renueva su apuesta por la máxima calidad gastronómica con los Soles de Repsol, el distintivo gastronómico español de mayor prestigio, con 30 años de historia, que conceden los mejores expertos de la Academia Española de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa.

Establecimientos y cocineros se han sometido a un riguroso examen y valoración, que arroja como resultado la concesión de un Sol de Repsol al restaurante gastronómico de El Rodat.

El hotel El Rodat estimula los sentidos con su luz, sus alrededores, el buen gusto y las maravillosas vistas del parque natural del Montgó y la bahía de Jávea. Todo es especial en éste hotel boutique que forma parte de la prestigiosa asociación **Small Luxury Hotels of the World**.

Su filosofía es ofrecer siempre un servicio a la carta, dando a sus clientes todas las opciones posibles para que siempre tengan algo por lo que sorprenderse. **Sergio Torres** y su equipo consiguen día tras día la admiración del comensal tanto por los sabores, texturas y presentación de sus platos como por la calidad de los mismos. Utiliza siempre productos mediterráneos de mercado y condimenta sus creaciones con especias y plantas buscadas por él mismo. Las opciones

gastronómicas que ofrece son numerosas y si el cliente lo desea puede participar el mismo en alguno de los talleres.

Un *wellness-room* o spa con la misma fijación de sorprender al cliente, trasladarle a otra dimensión y ofrecerle numerosas posibilidades de relax y belleza. Piscina exterior, pistas de tenis y paddle, completan sus instalaciones.

Y para descansar de tanta sorpresa el cliente puede optar por alojarse en una de las cuatro Gran Suite con terraza panorámica, en una de las treinta amplias Junior Suite con terraza, en una de las ocho dobles con balcón al jardín o, si viaja en familia o en grupo, una Garden Villa.

Este verano, el hotel ha organizado un concurso fotográfico sobre sus instalaciones. El resultado puede verse en estas fotos que publicamos.

RUSCALLEDA AL RESTAURANTE EL MOLÍ DELS AVIS

El restaurante El Molí dels Avis, de Ametlla de Mar, disfrutó, el pasado domingo 19 de julio, de la visita de Carme Ruscalleda para degustar el denominado Monográfico elaborado con atún rojo del Mediterráneo, que realiza este establecimiento de la Cala, y, a la vez, para conocer las instalaciones de la empresa Balfegó que permiten trabajar desde Tokyo y Sant Pol de Mar con este tan bien apreciado plato. En la fotografía (cedida) vemos Carme Ruscalleda con el chef y el maïre de Tokyo junto con el pequeño equipo de trabajo del Molí dels Avis.

EL RACCÓ

El Gran Palas Hotel ha inaugurado su oferta de restauración con la apertura del restaurante El Raccó, para el público en general, con un ambiente moderno ante el mar, ideal para disfrutar con la familia, los amigos o para una comida de negocios.

El establecimiento ofrece un amplio abanico de posibilidades: des de un menú ejecutivo con platos para escoger de primero, segundo y postre, hasta un menú de degustación que incluye unas tapitas, un entrante frío y uno de caliente, un pescado y una carne, prepostre y postre.

El *show cooking* hecho en el momento. Y la carta, con unos platos esmerados que definen la cocina de autor del chef ejecutivo, Ion García, con la fusión de la cocina mediterránea y tradicional.

La pastelería es de elaboración propia, cosa que le da un sabor diferente y especial. Una amplia carta de vinos de las diferentes DON españolas y extranjeras, con especial interés por las DON de Tarragona (Priorat, Montsant, Terra Alta, Tarragona) y un amplio surtido de cavas y *champagnes*. La oferta del restaurante se ampliará con la cocina japonesa con la puesta en marcha del Teppanyaki. El precio de la carta está entre los 35 € y los 50 €.

UN LIBRO DESCUBRE LOS 125 AÑOS DE HISTORIA DE VICHY CATALÁN

El Grupo Vichy Catalán ha presentado el libro *Vichy Catalán, 125 años de historia*. El libro explica con detalle todas las vicisitudes económicas y empresariales que han marcado la trayectoria de Vichy Catalán, desde su creación el año 1881 hasta la actualidad. La obra describe con profusión de datos e imágenes la historia de la marca y sus valores, así como su apoyo a la divulgación de la cultura, su implicación en el mundo de la gastronomía y su apuesta decidida por la salud y la investigación. Es, en definitiva, la historia de una marca mítica de agua mineral, tanto en España como en Europa.

La presentación del libro, que se hizo en el restaurante Hofmann de Barcelona, se encargó a los periodistas Ramon Aymerich, jefe de la sección de economía de *La Vanguardia*, y Tana Collados, coordinadora de cocina y alimentación de TV3. El presidente del Grupo Vichy Catalán, Joan B. Renart y Cava, que cerró el acto de presentación del libro, indicó que “además del éxito económico siempre hemos perseguido otras muchas cosas, de aquí que la historia de la empresa sea también la historia de un compromiso con los consumidores, con la calidad, con la salud y con el bienestar”. Renart destacó que la empresa siempre ha estado guiada “por los valores éticos, sociales, económicos y gastronómicos” y ha señalado que actualmente el grupo afronta diversos proyectos de envergadura que pasan por introducir mejoras tecnológicas y cambios en la comercialización y presentación de sus productos.

Actualmente, Grupo Vichy Catalán es el primer grupo independiente nacional del mercado de las aguas minerales naturales. Publicado por Viena Ediciones con textos de Natàlia Piernas, *Vichy Catalán, 125 años de historia* condensa en 470 páginas la historia de esta marca mítica. Editado en tres idiomas, catalán, castellano e inglés, el libro proyecta a la perfección la filosofía que siempre ha guiado esta empresa. Es, por lo tanto, algo más que la crónica de la historia de una marca. Es la visualización clara y diáfana de un conjunto de emociones.

THE WESTIN PALACE MADRID, PRIMER ESTABLECIMIENTO DE CINCO ESTRELLAS DE LA CAPITAL CON LA “Q” DE CALIDAD TURÍSTICA

El pasado 19 de junio el Instituto para la Calidad Turística concedió “Q de Calidad” al hotel **The Westin Palace** Madrid, certificación que avala la gestión de calidad de este histórico establecimiento hotelero de Madrid, en base a un informe realizado por la empresa auditora independiente y acreditada por el Instituto para la Calidad Turística Española.

Por primera vez un establecimiento hotelero de la capital es acreedor de esta certificación, reconocimiento que llega tras recibir el pasado 3 de junio el premio **Madrid Excelente** otorgado por la Comunidad Autónoma de Madrid en categoría de Gran Empresa, así como el recién renovado compromiso medioambiental **EMAS e ISO 14001**, normativa voluntaria de la Unión Europea que reconoce aquellas organizaciones que han implantado un sistema de gestión medioambiental.

La Marca “Q” acredita que The Westin Palace Madrid sigue los estándares que otorgan un compromiso de calidad con los clientes, lo que implica prestigio, diferenciación, fiabilidad y rigor.

Marc Lannoy, director general de The Westin Palace Madrid, afirmó que “estamos felices y nos sentimos orgullosos de estos reconocimientos que se han sucedido últimamente, porque significa un gran respaldo al trabajo continuo de todo el equipo de profesionales que trabajan en El Palace, y muy especialmente en estos tiempos de crisis, en los que sólo resistirán los mejores”.

EL BULLI I EL CELLER DE CAN ROCA ENTRE LOS CINCO MEJORES RESTAURANTES DEL MUNDO

Según nos ha informado el Grupo GPR, los premios **S. Pellegrino a los Mejores 50 Restaurantes del Mundo**, una de las clasificaciones más prestigiosas del planeta, han desvelado recientemente la lista definitiva, donde los cocineros españoles ocupan los puestos de referencia, tan importantes que entre los 10 primeros puestos figuran 4 restaurantes españoles, de los cuales 2 son catalanes.

Por cuarto año consecutivo y por quinta vez en su carrera, **El Bulli, de Ferran Adrià**, ha vuelto a escribir una página en la historia al ser elegido como el mejor cocinero del globo terráqueo. **Andoni Luis Aduritz** consolida su genial **Mugaritz** en la cuarta posición, mientras que **los hermanos de El Celler de Can Roca** se convierten en la gran revelación con su importantísimo ascenso al quinto lugar. **Juan Mari Arzak** sigue ocupando la octava posición y se consolida fuertemente entre los 10 primeros. Igual de importantes resultan los resultados de los vascos **Martín Berasategui** y **Bittor Arguinzoniz (Etxebarri)**, que siguen estando presentes en el centro de la lista.

DIEZ VELAS PARA NODO

Tras una década marcando tendencia tanto en la cocina como en la forma de ofrecerla, el restaurante Nodo sigue posicionándose como una de las propuestas más atractivas de Madrid, por la elegancia de su espacio, su atento servicio, la originalidad de su oferta y su excelente relación calidad-precio.

Abrió sus puertas el 1998 por iniciativa del restaurador Benjamín Calles y, con Alberto Chicote al frente de los fogones, pronto se convirtió en el escaparate madrileño de las últimas tendencias gastronómicas europeas y neoyorquinas. Hoy, propietario y chef continúan viajando, investigando y experimentando con nuevos productos, recetas y formas de presentación, con el objetivo de seguir sorprendiendo al comensal.

Aunque el restaurante Nodo vio la luz el 1998, su gestación comenzó cuatro años antes en la cabeza del empresario Benjamín Calles. En sus viajes por las grandes capitales de la moda encontró la inspiración para la creación de un concepto gastronómico nunca antes visto en Madrid. En Londres conoció la cocina de fusión del restaurante Vong que apostaba por el mestizaje de la cocina tailandesa y francesa, y en Manhattan la del restaurante Nobu, de fusión entre Japón y la cocina peruana. También en Nueva York conoció las últimas novedades en menaje, como las Vento Box (cajas para comida), los palillos chinos de porcelana o las bandejas de pizarra de los almacenes Takashimaya, mientras que de Francia rescató por ejemplo las mesas tipo *braserie* y los manteles en tira.

Así, la apertura de Nodo supuso un punto y aparte en la concepción de los espacios gastronómicos por su estética moderna y minimalista, con paredes de cristal y madera retroiluminadas, fibra óptica para iluminar las mesas, su cocina a la vista de los ojos del comensal y el uso de una vajilla discontinúa, divertida y adaptada a las necesidades de cada plato. En lo gastronómico, contó con la audacia y creatividad de un joven Alberto Chicote que apostó por una cocina transcultural, de fusión entre la cocina mediterránea con la cultura oriental, especialmente la japonesa, pero también con toques chinos, indios y tailandeses. Calles y Chicote fueron pioneros en introducir en el mercado español ingredientes tan exóticos como el Buey de Kobe o el cangrejo de caparazón blando, y en elaborar recetas hoy tan comunes como las tempuras y los sushis.

Hoy continúan innovando en la creación de nuevos platos, con insólitos ingredientes y originales presentaciones, que conviven en la carta con las especialidades de siempre como la tempura de verduras y langostinos, el *socarrat* de arroz, el *tataki* de atún con ajo blanco, la estrella de la casa, el *Steak Tartar* o el bacalao negro en costra de miso rojo y miel de caña. Para esta temporada apuestan por platos ligeros y divertidos como el *sashimi* de toro a la llama de sarmiento, el ceviche de vieiras sobre lima, la crema ligera montada de apio con raviolis de caviar o el costillar de *wagyu*, confitado y muy meloso. Entre los postres, destacan el bizcocho fluido de chocolate y cilantro con helado de regaliz, las bombas de lichis, helado de yogurt y sopa de fresas y rosas y el carpaccio de frutas,

un clásico que lleva diez años en carta. Para acompañar el menú cuentan con una extensa y bien elaborada carta de vinos de más de 80 referencias nacionales e internacionales.

Con una capacidad para 90 comensales, más un reservado para 50, cuenta también con una coqueta terraza cuya decoración inspirada en un jardín oriental la convierte en un auténtico oasis en pleno centro de la capital.

LOS GOURMETS DE TARRAGONA VISITAN EL JOILA, DE COMA-RUGA

Los Gourmets de Tarragona visitaron, en la cena del mes de junio, el restaurante Joila, situado a la entrada de Coma-ruga (el Vendrell), prácticamente junto al puente del tren, con más de 30 años de historia y con un gran futuro. El establecimiento ha sabido ponerse al día y renovarse totalmente, no sólo por lo que se refiere al marco físico, sino también a la cocina, que es lo más importante de un restaurante. En esta positiva transformación, que se llevó a término el año 2000, tienen que ver mucho la nueva generación, que apoya la inicial... y ya hay una tercera que corre por este establecimiento familiar. Fue el año 1977 cuando Jordi Ollé Ribé inauguró el restaurante, con el apoyo de su esposa Lola, y decidió ponerle el nombre de las dos primeras letras de sus respectivos nombres, "Yo y La", para ofrecer una línea de cocina mediterránea tradicional. Con el paso del tiempo, sus hijos, Jordi y Xavi, con sus respectivas mujeres, se sumaron a la casa y hacen piña, encargándose del servicio de sala, que es diligente y amable, y del servicio de catering, situado junto al restaurante. En la cocina, Jordi Ollé, con una experiencia que empieza cuando tenía 14 años, y que siempre ha sido relacionado con el mundo de la hostelería (Jem del Vendrell, Lauria de Tarragona...), ofrece un amplio conjunto de platos tradicionales de la cocina mediterránea, utilizando productos de calidad y con elaboraciones que se adaptan a los gustos actuales. El menú que diseñó para los Gourmets, se inició con una ensalada tibia de gulas, continuó con una suprema de merluza fría con verduras y salsa tártara, siguió con un filete de Jabugo al vino tinto y, de postre, un pastel de algarroba con crema inglesa. Estos platos fueron maridados con vinos y cavas del Vendrell, presentados por responsables de las bodegas. Carles Medianos, acompañado de Benjamín Jané Ventura, presentó el primer vino, blanco, que se pudo degustar, el Finca Los Campos 2007, elaborado con macabeu fermentado en bota, de las bodegas Jané Ventura. El segundo, presentado por Albert y Joan Roca, era un vino tinto Augustus Trajanus 2005, hecho con un 60% de Cabernet, un 35% de Merlot y un 5% de Cabernet franco, de las bodegas Augustus. El cava de los postres, Mil·liari Sucio Nature, elaborado

con *xarel·lo*, lo presentó Jordi Ollé hijo porque el propietario de la bodega, Pere Pijoan, no pudo asistir. Acabada la cena, el cocinero Jordi Ollé explicó a los Gourmets la elaboración del pastel de algarroba, un plato curioso, representativo de Las Cocinas del Vendrell, un colectivo al cual pertenece el restaurante Joila. Seguidamente, el vicepresidente de la entidad gastronómica tarraconense, acompañado por los vinateros, entregó el diploma que acredita el paso de los Gourmets por el restaurante a la familia Ollé.

MASÍA CRUSSELLS RECIBE A LOS GOURMETS DE TARRAGONA

El año 1972, los hermanos Mariano y José Miguel Brea pusieron en marcha, en las afueras de la capital del Baix Camp, un restaurante a pie de la carretera de Reus a Tarragona, que llevaría el nombre de Masía Crusells. Más tarde, los otros hermanos Miguel, Guillermo, Fernando y Jesús, se sumarían a la tarea y, actualmente, los 5 hermanos Miguel Brea continúan en este acreditado establecimiento de restauración, junto al que se está construyendo un hotel de 4 estrellas que se prevé que se inaugure el año próximo. Los Gourmets de Tarragona eligieron este restaurante para la cena del mes de julio y para celebrar la fiesta de verano, para la cual fueron acompañados de sus parejas. A la llegada, los comensales fueron recibidos con un cava brut rosado Lavit Segura Viudas, de bienvenida, y un sabroso aperitivo en el que se pudo degustar canapés especiales, pincho de piña natural con jamón ibérico, sorbete de sopa de melón y cucharita de puré de escalivada con *arengada*. Una vez sentados, los Gourmets escucharon al invitado de honor que en esta cena fue el presidente de la CEPTA, J. Antonio Belmonte, que habló del momento económico actual y de las perspectivas de futuro. A continuación se sirvió el menú, bien elaborado por los chefs de Masía Crusells, Marino y Guillermo, que se inició con una crema de calabacín con gamba roja y aroma de puerros, seguido de una suprema de lubina sobre lecho de verduras julianas en papillota, para culminar con un muslo de cordero lechal relleno de frutos del bosque. A la hora de los postres se sirvió un helado artesano de cacahuete dulce y salado bañado de chocolate belga y una hornada de almendra y manzana con crema caramelizada. Los vinos que regaron este ágape fueron aportados por la bodega Josep Forestar, de Montblanc, y asistieron a la cena Juliette que, acompañada por el distribuidor Josep Villena, explicó cada uno de los vinos blancos y negros ofrecidos. Para los postres se sirvió el cava brut reserva Seta, del Alt Penedès. Una vez acabada la cena, el invitado de honor, J. Antonio Belmonte, y el presidente de los Gourmets, Emili Mateu, entregaron el diploma que acredita el paso de la entidad gastronómica por el restaurante de los hermanos Miguel Brea.

D&D ESPACIO GASTRONÓMICO DEL CASINO TARRAGONA

El Casino Tarragona ha abierto, hace unos meses, un espacio gastronómico que las noches de viernes y sábados se convierte en un exclusivo club con música en vivo. La fórmula es Dinner and Dancing, en la que se combina la gastronomía y la música que en este caso es brasileña y de ritmos caribeños, a cargo a la banda Angá el Indio. La carta del restaurante está llena de deliciosas especialidades mediterráneas, cazuelitas que se complementan con una buena entrada de vinos de las diferentes denominaciones de origen catalanas. Además, el espacio D&D del Casino Tarragona organiza fiestas a la carta, cualquier día de la semana, para grupos de 30 personas, que pueden escoger tipos de menú o cóctel y decidir también el tipo de música que prefieren, ya sea dj, orquesta, u otras. Como responsables de la cocina encontramos a la chef Graciela Jiménez, que elabora una línea de platos que encajan en la denominada cocina mediterránea. Las especialidades culinarias cambian a menudo, pero podemos mencionar, entre otras, el carpaccio de buey con espárragos silvestres y salsa tártara; salteado de sepia, camarones y jamón ibérico con *bouquet* de habitas *baby*; filete de ternera de Girona con jamón 5J y salsa de setas, o medallón de rape a la muselina de ajo con crema de hortalizas al aroma de puerro. A la hora de los postres, destacar la variedad de frutas exóticas y el sorbete de limón al cava Peralada. El restaurante sirve tres variedades de panes. El director del comedor, que tiene una capacidad para hasta 72 comensales, es Cristian Lujan. De esta manera, el Casino inicia una etapa en la que es más que juego y entra en el campo de la gastronomía.

GAMI, BUENA COCINA TRADICIONAL MARINERA DE CAMBRILS

La buena tarea en favor de la gastronomía tradicional de las comarcas tarraconenses de Antonio Romero empezó ya hace años, en un restaurante denominado La Casita del Reloj, situado a pie de carretera, más allá de Cambrils. Más tarde, lo reencontramos al frente del restaurante Gami, en el bello corazón de la marinera población de Cambrils, un establecimiento pequeño pero plenamente consolidado gastronómicamente hablando que ya desde su nacimiento siempre ha mantenido un nivel alto de calidad culinaria. Antonio ofrece en este local tranquilo y acogedor, de agradable decoración que últimamente ha sido muy mejorada con cuadros de temática marinera. El servicio es muy pulcro y los platos de cocina tradicional de los pescadores de Cambrils, que elabora el chef Antonio Ramos, muy bien hechos. De esta cocina salen especialidades muy gustosas como la ensalada de langostinos con melón

y jamón ibérico, el bacalao al queso roquefort, *suquet* de rape de la costa, zarzuela de pescado y marisco, la fideuà, el arroz caldoso con bogavante, el lenguado a la crema de gambas, la dorada al horno, la lubina a la sal y, en los postres, bombones de dátiles al ron, surtido de repostería hecha en casa, yemas con salsa de avellanas, melocotón al vino con crema fría de vainilla, etc. Pero es muy recomendable dejarse aconsejar por el patrón, según la compra diaria que haya hecho en la lonja de Cambrils. También, si se pide, nos hará un menú degustación por lamerse los dedos, a base de pescado y marisco fresco, bien trabajado. El restaurante ofrece también un menú a precio fijo, entre semana, por 17,50 euros. Recientemente, el establecimiento ha participado en las Jornadas de las Galeras, organizadas en Cambrils, elaborando varios platos con este singular producto. La bodega es notable y variada y como vino de la casa tiene el Montesierra (Somontano) y el Homenaje (Navarra). Finalmente, hace falta destacar la excelente relación calidad/precio del establecimiento, que cuenta con dos comedores privados, muy agradables y placenteros, bien decorados y que tienen entrada independiente. Decir también que Antonio Romero es todo un artista con los pinceles y sus cuadros de paisajes y marinas son muy bonitos y después de estar en varias exposiciones también pueden admirarse en el Gami.

EL RAFAL, COCINA TRADICIONAL EN LA POBLA DE MONTORNÈS

El restaurante El Rafal, situado en el casco urbano del municipio de la Pobla de Montornès (el Tarragonès), a unos 100 metros de la iglesia del pueblo, abrió sus puertas en la década de los años setenta. Tras más de treinta años, este año 2009 ha cambiado de manos la gerencia del establecimiento y ahora la llevan Iban Tomás y su esposa Montse Bonilla. Iban Tomás es un chef joven con una larga e importante trayectoria profesional. Tras sus estudios de hotelería, trabajó de cocinero a los restaurantes El Tall de Conill de Capellades, El Rusc de la Massana (Andorra) y Cal Ble de Igualada. Como segundo de cocina, ha trabajado al restaurante Abrevadero de Barcelona y en Alkimia (1 estrella Michelin) también de Barcelona, hasta que llegó a las tierras tarraconenses, como chef de Las Bruixes de Burriac, el restaurante gastronómico del Hotel Gran Claustre de Altafulla, dónde continúa ofreciendo su interesante cocina de autor con matices mediterráneos. A comienzos de año, ha iniciado un nuevo proyecto conjuntamente con su mujer y, sin dejar Les Bruixes, se ha quedado El Rafal con la intención de dar continuidad a este establecimiento “de toda la vida”. Iban Tomás y Montse Bonilla continúan ofreciendo, en el

marco rústico de los dos comedores que tiene El Rafal, uno de ellos para fumadores y con una capacidad total para 100 comensales, una cocina tradicional mediterránea en la que destacan las *calçotadas* en temporada. Entre las especialidades culinarias podemos destacar el arroz de magret de pato, 12 €; los *calçots*, 10 €; el tambor de patata enmascarada con setas y gambones, 12 €; la cola de buey con verduritas, 14 €; el lechón confitado con cebollas glaseadas, 15 €; el rape con calabacín y tomate asado, 15 €; el entrecot a la brasa con trinchado de la Cerdanya, 16 €; el filete de buey con berenjena y setas, 18 €. En los postres destaca el tiramisú, 6 €; el *coulant* de chocolate con helado de vainilla, 6 €; o la *mousse* de chocolate y naranja, 6 €, entre otras. El restaurante también ofrece un menú diario por 12 euros. La bodega dispone de unas 25 referencias de vinos y cavas y el vino de la casa es el Crinel, de 8 €.

CHAVELA, UN ORIGINAL RESTAURANTE EN LA GORNAL

El restaurante nació en el año 1990, de la pasión que Francesc Ferrero y su mujer tienen por el mundo de la gastronomía. El establecimiento rinde homenaje a Chavela Vargas, la fuerza y las canciones de la cual los han inspirado en muchísimos momentos. Ofrece una cocina tradicional y de mercado, con toques de modernidad, muy bien presentada, en un ambiente familiar y entre las paredes de una vieja casa de pueblo, en las cuales Chavela murmura tradición y esconde secretos únicamente desvelados para aquellos que las visitan. “La música no tiene fronteras,” —dijo Chavela Vargas— “pero sí una finalidad común: el amor y la rebeldía.” La decoración es muy singular y combina el estilo rústico con el moderno. Al frente del comedor está Rolando Roys, que también es propietario con Francesc Ferrero, que se encarga de los fogones, con el apoyo de Hector. En total dispone de 3 comedores (1 para fumadores) con una capacidad para unos 50 comensales. La bodega guarda una treintena de referencias. Francesc Ferrero se formó en la Escuela de Hostelería de Cambrils y con el paso de los años colaboró y adquirió experiencia en diferentes restaurantes de España, Francia y Nueva York. Se considera un gran amante de las recetas tradicionales de la abuela (sopa de cebolla) y de la cocina mas moderna (creó el “café con leche sólido para mojar en un croissant líquido”). Entre sus especialidades culinarias podemos mencionar la ensalada Chavela hecha con *mesclum*, frutos secos, virutas de queso de cabra, frutas de temporada y confitura de tomate, 10 €; el carpaccio de ternera con virutas de parmesano y emulsión de cítricos, 9,50 €; el tambor de huerto y montaña gratinado con queso de cabra y vinagreta de olivada, 10

€; el arroz de roquefort con dados de verduras salteadas, 10,50 €; el arroz negro, con tinta de calamar y frutos del mar, 14,50 €; el salmón de Islandia al horno con suave salsa bechamel y textura de cuatro quesos, 11 €; el filete turnedó de ternera en costra de tres pimientas, reducción de Merlot con *parmentier* de patata y confitura de cebolla, 21 €; el pato confitado sobre un nido de patatas, ciruelas, piñones y confitura de frutas, 12 €; rulos de conejo relleno a la salsa antigua, 11 €. En los postres, destaca el negro tentación que es suflé de chocolate con helado de vainilla de Madagascar, 6,50 €; el *lemoncham*, helado de limón y cava, 6 €; y el *brownie* de la casa sobre salsa inglesa y reducción de fresas, 6,50 €. El restaurante también tiene un menú semanal de 14,95 € y un menú degustación de 25 €. El vino de la casa es el Avgvstvs Merlot Syrah.

IMAR, COCINA ALTERNATIVA Y VANGUARDISTA EN LES CASES D'ALCANAR

El local, propiedad de Ivan Martín y Enrique García, abrió el año 2007 y estaba inicialmente enfocado como cervecería/pizzería. Despacio, se fueron incluyendo pequeños toques de innovación. Desde noviembre de 2009 y hasta la actualidad, se ha enfocado totalmente como restaurante alternativo en Les Cases d'Alcanar, de la mano de dos importantes profesionales de la gastronomía: Juan Antonio Luongo (chef con amplia veterania en los fogones de barcos) encargado de la cocina y Javier Campo (antes a Las Algues de Sant Carles de la Ràpita y a El Faro de Vinaroz) encargado del comedor. Situado en primera línea de mar, con excelentes vistas, el restaurante Imar ofrece, en consecuencia, una decoración moderna y minimalista, y el espacio tiene una capacidad para unos 60 comensales. La cocina es alternativa y vanguardista, y destaca entre las especialidades los entrantes, como por ejemplo los saquitos de *wan tung* con colitas de crustáceos y crema de rábano *daikon* picante, 16,95 €; el foie fresco de oca braseado con frutas ácidas y reducción de *tokaji* de tres *puttonyos*, 14,95 €; la ensalada del mar negro con arengue, 9,95 €. Con respecto a los segundos, destaca el lomo limpio de lubina salvaje al vapor de bambú, crudité de verduras y aroma de *citronella* y *sechuan buttons*, 19,95 €; los pequeños filetes de salmonete con puré de patata tintado en negro y aceite de pistacho, 11,95 €; la careta de cerdo ibérico confitada a baja temperatura con flor de patata tricolor, 13,95 €; un *carré* de cordero lechal en su zumo con reducción de vinos de la Terra Alta, moniato gratinado y manzana *granny smith* asada, 19,95 €. En los postres, las tentaciones están en el *sensatex* de chocolate, 5,95 €; el vertical de kefir con frutas, 5,95 €; la otra piña colada, satinada con comida blanca de coco al ron de

caña, 5,95 €. Imar ofrece también diariamente un menú por 14,95 € y un menú degustación por 39,95 €. El vino de la casa es G de V (DON Terra Alta), 5,95 € (50 cl). En la bodega, Javier Campo, que también ejerce de sommelier, vigila un centenar de referencias de vinos y cavas y más de una veintena de referencias de aguas de todo el mundo. Dispone de 3 variedades de pan de elaboración propia. No tiene espacio para fumadores.

EL RESTAURANTE LA BOELLA ABRE TERRAZA Y APUESTA POR UN HUERTO PROPIO

El restaurante gastronómico de **La Boella, Espai Fortuny**, ha presentado nuevas propuestas estivales con una divertida novedad: la plantación de un huerto en el que se cultivarán las verduras y hortalizas que se empleen para elaborar los platos de la carta. La oferta gastronómica **Espai Fortuny** siempre se ha basado en productos de temporada y, a partir de ahora serán además de una frescura incomparable. Calabacines, habas, guisantes, rábanos, lechugas, tomates, patatas, espinacas, zanahorias, melones, sandías, pepinos, pimientos, berenjenas, fresas y un sinfín de verduras, frutas y hortalizas que irán variando según la época del año. Una original iniciativa que los clientes podrán disfrutar en su privilegiada terraza, un auténtico vergel que armoniza a la perfección con la frescura y creatividad del jefe de cocina **Manuel Ramírez**.

El recién estrenado huerto cuenta con una superficie de 500 m² en la que se cultivarán todo tipo de frutas, verduras y hortalizas que, una vez recogidas, pasarán por las manos de **Manuel Ramírez** que creará platos como su ya famoso "arbosana" compuesto por una selección de verduras: judía fina, calabacín, espinaca, zanahoria, habas, guisantes, espárragos verdes, alcachofa y bisalto, hervidas al dente y regadas con el aceite arbosana **La Boella**, o el postre del verano elaborado con melón, sandía y acompañado con un refrescante helado de fresas del bosque. Además de estos platos, la carta diseñada por el chef ofrece propuestas también muy mediterráneas como el *micuit* de crocant, caramelizado relleno de líquido de albaricoques, el bacalao confitado, con salsa de tinta y calamar, el cochinillo a baja temperatura con *parmentier* trufado y peras al vino, o postres como el banana *dream* con *mousse* de avellana, helado de leche de oveja y esférico de *blue tropic*. Y para quienes quieran darse un auténtico homenaje, Manuel Ramírez propone dos completos menús: Elixir Dorado, inspirado en los tres tipos de aceite que produce La Boella, a un precio cerrado de 60 € (vinos no incluidos), y el menú degustación por un precio de 65 € (vinos no incluidos).

A esta amplia y sugerente oferta hay que

sumarle el incomparable marco en que se encuentra el restaurante. Situado en medio de una finca de olivares, el **restaurante Espai Fortuny**, que sienta sus cimientos en una antigua masía catalana del siglo XII, ofrece un ambiente casi mágico. Su singular terraza se esconde dentro de un coqueto jardín privado rodeado de vegetación y coronado por una majestuosa fontana. Sin duda un auténtico oasis, que ofrece además la posibilidad de cenar bajo un porche, en el centro del cual se abre un templete que se convierte en un exclusivo reservado para las ocasiones más especiales. Un auténtico paraíso que se llenará de color con las verduras y hortalizas del nuevo huerto.

El complejo **La Boella** completa sus instalaciones con la exclusiva tienda gourmet La Boella **Celler Botiga** donde se pueden comprar todos los vinos que aparecen en la carta del restaurante **Espai Fortuny** y los aceites de oliva virgen extra que se elaboran en el Molí de La Boella, pertenecientes al selecto club Grandes Pagos de Olivar. Además acaba de abrir las puertas del nuevo **Hotel Más La Boella**, un rincón donde relajarse y disfrutar de la naturaleza.

CAN BONASTRE Y TRIBIA: UN NUEVO ESTILO DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA

En un entorno único, a los pies de la Sierra de Montserrat, la bodega Can Bonastre ha llevado a término un proceso creador partiendo de la tradición asociada al cultivo y la elaboración de vino que culmina en el nacimiento de Can Bonastre Winestyle, un concepto innovador y exclusivo con el cual esta bodega catalana reinventa el mundo del vino. Can Bonastre Winestyle aporta aire fresco a las imágenes clásicas y elegantes de la ancestral cultura vinícola, dotándola de una modernidad exclusiva, resplandeciente y renovada. Invita al placer, a la relajación y a la celebración en un marco tranquilo y también a disfrutar de los sentidos y de la naturaleza. En un exclusivo y encantador hotel de 12 habitaciones y 5 estrellas, integrado dentro de la cadena Luxury Lifestyle, se suman el restaurante Tribia y el Acbua Spa. Los tres forman, junto con la agrorrienda, la bodega y las viñas que rodean la finca, un conjunto muy especial perfectamente integrado en el paisaje y creado por disfrutar de una experiencia inolvidable alrededor al mundo del vino. En Can Bonastre el placer de los sentidos se multiplica y gastronomía, vino, descanso, naturaleza y relax se funden en un escenario maravilloso. El conjunto se encuentra ubicado en Masquefa, a tan sólo 25 minutos de Barcelona y a 80 de Tarragona, sobre un suave cerro. La finca, que data del siglo XVI y cuenta con más de mil años de tradición agrícola documentada, es una zona privilegiada por su situación para el cultivo de la viña. Sus 100 hectáreas están

salpicadas por viñedos dónde se encuentran plantadas las 11 variedades con las que se realizan los vinos de la bodega. El edificio que acoge las instalaciones de Can Bonastre es una masía que la familia Vallès ha sabido restaurar respetando sus valiosos elementos originales y dotándola a la vez de un aire moderno y vanguardista en el cual se respira una elegante sobriedad. Todos los espacios que integran Can Bonastre han sido desarrollados a partir de la bodega, origen del proyecto, que empezó a nacer en los años 80 y que en el 1996 sacó al mercado sus primeros vinos. No fue hasta el 2004 cuando se inició la construcción del conjunto que complementa la actividad productiva con una oferta enoturística única en Catalunya.

El restaurante Tribia, nombre que nos recuerda una antigua variedad de uva dulce, es una de las partes fundamentales de Can Bonastre y se puede disfrutar del maridaje perfecto entre vino y gastronomía, con los mejores vinos de la bodega y los exquisitos platos firmados por el prestigioso chef Víctor Gómez. El Winestyle tiene este verano un carácter más catalán que nunca: cocina de mercado con embutidos y quesos caseros, ensaladas variadas, carne y pescado a la brasa, pasteles... Y un buen *xarel·lo-chardonnay* para refrescar el paladar, el Can Bonastre Blanco 2007, que este año ha recibido la Medalla de Oro de la DON Penedès. Es la propuesta que el chef Víctor Gómez ha pensado para este verano y que desde hace ya algunas semanas se puede disfrutar a la terraza del Restaurante Food&Cups de Can Bonastre Wine Resort.

EUROSTARS MADRID TOWER HOTEL 5*, LA ÚLTIMA NOVEDAD EN HOSTELERIA EN MADRID

El Eurostars Madrid Tower Hotel 5* es uno de los más importantes proyectos hoteleros de la última década. El establecimiento de la cadena Eurostars Hotels (Grupo Hotusa) se ubica en uno de los cuatro majestuosos edificios de la Cuatro Torres Business Area, la zona empresarial situada en pleno Paseo de la Castellana que se completará con la apertura del Centro Internacional de Convenciones de la Ciudad de Madrid (CICCM).

La espectacularidad del edificio es una excelente carta de presentación de lo que se encuentra en el interior. Modernidad, tecnología, gusto por el detalle, elegancia y un servicio de extrema calidad de la mano de un personal joven, servicial y profesional.

El hotel ocupa las primeras 31 plantas de la imponente Torre SyV, de 236 metros de altura, lo que le convierte en el hotel más alto de Madrid y uno de los más altos de Europa. Este espectacular coloso, ideado por los arquitectos Enrique Álvarez Sala y Carlos Rubio Carvajal,

adquiere el aspecto de una torre casi cilíndrica, gracias a su planta triangular equilátera de lados curvados, cubierta por una fachada continua de piel de vidrio. En su interior se percibe la experta mano del estudio GCA Arquitectes Associats en la concepción de hoteles de lujo.

Los distintos espacios del hotel se proyectan sobre la peculiar arquitectura del edificio, cuya distribución permite que la totalidad de sus habitaciones sean exteriores y disfruten de las vistas únicas que brinda el edificio. Las mismas vistas que se pueden gozar desde el restaurante gastronómico, el Health Club, su sala de Fitness o desde la práctica totalidad de sus salas de reuniones.

La bienvenida al hotel la ofrece el hall principal, un imponente espacio de 4 plantas de altura sostenido por grandes pilares. En uno de sus laterales se encuentra un relajante espacio con grandes sofás, que conduce al Lobby Bar a través de una escalera de caracol negra. Allí se puede disfrutar de una bebida o un snack en un buen ambiente.

En uno de los laterales del Lobby Bar se encuentra la zona de fumadores, ambientada como una selecta cava de puros, con asientos de piel marrón y crema.

El hotel tiene 474 habitaciones, auténticos miradores de la ciudad desde las que se puede disfrutar de privilegiadas e inéditas vistas a su centro urbano o la Sierra madrileña. Todas ellas están completamente equipadas con elementos domóticos propios de los edificios inteligentes, equipos audiovisuales, *room service* 24 horas, carta de almohadas, etc. Al margen de las habitaciones superiores el hotel cuenta con 25 juniors suites de 60 m², 1 suite ejecutiva de 80 m² y una suite presidencial de 110 m².

Se trata, en definitiva, de un hotel exclusivo, concebido con pasión y con el firme propósito de satisfacer las expectativas de sus clientes, con el objetivo de poner Madrid a sus pies.

SUGERENCIAS VIAJERAS: LA COSTA BRAVA

Este año se ha celebrado el centenario de la "creación" del nombre Costa Brava. Fue el 12 de septiembre de 1908, durante una comida con trasfondo político, cuando al periodista Ferran Aguilló se le ocurrió nombrar Costa Brava al litoral gerundense. Ya hace cien años y como "acontecimiento de excepcional interés público", la celebración durará hasta el diciembre de 2010. Es pues, un momento ideal para disfrutar, visitar y vivir, la Costa Brava, que además este verano ha sido proclamada por votación popular de un programa de TV3 como el mejor paisaje de Catalunya, tras el lago de Sant Maurici, el Delta del Ebro y la ciudad de Tarragona. En conclusión, vamos a la Costa Brava, a sus mejores hoteles y restaurantes y descubrimos unas calas dónde los

pinos besan la mar, las aguas son claras y verdes y los parajes son inolvidables... Hacia el Norte por la autopista AP-7 en algo más de dos horas nos situamos en la Costa Brava; aquí el recorrido lo haremos de Sur a Norte. Empezaremos por la villa de Tossa, famosa entre otras cosas por sus murallas situadas encima de la playa de arena fina que preside la población marinera. Aquí rodó una película Greta Garbo y hay una estatua de la actriz que recuerda este hecho. Para alojarnos tenemos un hotel colocado al lado mismo de otra playa de Tossa, la Mar Menuda, ideal para los practicantes de submarinismo. El hotel, de 4 estrellas, se llama Reyman y, cómo podemos suponer, tiene unas vistas fantásticas de las murallas y la población de Tossa y el Mediterráneo, incluida la playa Mar Menuda. El Reyman cuenta con piscina exterior y jacuzzi, campo de tenis y un moderno y completo spa. El más importante restaurante de la Costa Brava sur y desde luego de Tossa de Mar, es la Cocina de Can Simon, situado delante del mismo recinto amurallado. Hace cocina de autor y tiene una estrella en la guía Michelin. Es un restaurante familiar, muy agradable y placentero. La familia tiene otro establecimiento, que lleva el nombre de El Taller, de cocina más tradicional. Y si queremos cocina tradicional, sin duda hemos de ir también al restaurante Castell Vell, situado dentro del mismo recinto amurallado. Arroces, *suquets*, platos tradicionales de pescadores... la cocina de siempre, bien hecha. Al Sur de Tossa de Mar encontramos Lloret, una de las villas más conocidas de la Costa Brava. Recordamos aquella canción que dice "costas las de Levante, playas las de Lloret". El Hotel Monterrey, reinaugurado el año pasado y que ahora tiene 5 estrellas y acogerá el nuevo Casino de Lloret, es un clásico de la hostelería de la Costa Brava. Está totalmente reformado y dispone de uno de los mejores restaurantes de la zona, el Freu. En Lloret también encontramos un Relais Chateaux, el Santa Marta, en un lugar paradisíaco. Y dos restaurantes que justifican la visita, El Trull, en la cala Canyelles, y el Hispania, en el centro de la población. La zona centro de la Costa Brava, agrupa las poblaciones de Sant Feliu de Guixols, S'Agaró, Platja d'Aro y Palamós. Aquí tenemos uno de los mejores hoteles de Catalunya, desde hace muchos años, El Hostal de la Gavina, un 5 estrellas de gran lujo, con restaurante, situado junto a la playa de S'Agaró. Una maravilla de hotel. Entre Platja d'Aro y Palamós, hay también varios hoteles muy recomendables, como el Cala del Pi, de 5 estrellas, inaugurado hace unos tres años, y el Park San Jorge, de 4 estrellas. Los dos están situados muy cerca, encima de calas preciosas, con vistas magníficas y con piscina, jardines y buenos restaurantes. Hace falta destacar el spa del Cala del Pi. En esta zona, también debemos visitar los restaurantes más destacados, como son Els Tinars en Llagostera (con una estrella

Michelin desde este año), Las Panolles en Santa Cristina d'Aro, La Gamba y el Mirador de Palamós y Can Salve, Bahía y El Cau del Pescador en Sant Feliu de Guixols. Yendo más al norte llegamos a las playas de Pals dónde muy cerca, en Torrent, encontramos un Relais Chateaux, el hotel Mas de Torrent con su restaurante de alta cocina. Un lugar encantador para perderse unos días, disfrutando de las "5 c": carácter, cocina, *charme* (encanto), cortesía y calma. Tiene suites con piscina privada y desde el año pasado un spa modernísimo y completo. En Pals, hay un gran restaurante que incluye también un pequeño hotel encantador, Sa Punta, de los hermanos Font.

Para los amantes de los temas históricos, la visita obligada está en Empúries, con unas ruinas muy bien conservadas que recuerdan el pasado. Y de allá, llegamos a Roses, dónde hay el restaurante considerado como el más importante del mundo: El Bulli, situado en la Cala Montjoi, la sede del chef Ferran Adrià y de su socio Juli Soler. El Bulli tiene tres estrellas en la guía Michelin y un 10/10 a la Guía Gourmand. No hace falta intentarlo, no hay plazas, obtener una mesa es una utopía, un auténtico milagro. Sólo pasan unas 8.000 personas cada año y tienen millares de peticiones de todo el mundo...

En Roses también encontramos el restaurante La Llar, que tiene una estrella a la Michelin y en el cual se come muy bien. Hace falta hacer una excursión a Peralada, para ver el castillo, ir al casino y pasar unos días en el hotel Golf Peralada, rodeado de campo de golf.

Aunque no esté en línea de mar, queremos recomendar la población de Figueras, para hacer la visita al Museo Dalí y dedicarle un par de horas. Aquí queremos recomendar, tanto para comer como para alojarse, los hoteles Durán y Empordà. Si se quiere estar en plena naturaleza, con una tranquilidad absoluta, hace falta hacer unos 8 km. y llegar al hotel restaurante Sant Pau. Y para los golfistas, cerca encontramos el hotel Torremirona, rodeado de un campo de golf.

Otros hoteles más en el interior pero en los cuales podemos disfrutar de una estancia excepcional son, por ejemplo, el Mas Solà a Santa Coloma de Farnés, donde el destacado chef Toni Saez ofrece su exquisita cocina. También Meliá Golf Vichy Catalán y el Balneario Vichy Catalán, en Caldes de Malavella son lugares muy recomendables, tanto por sus completas e impecables instalaciones como por su cocina. Y no podemos tampoco olvidar Mas Tapioles y el Golf Costa Brava, en Santa Cristina d'Aro, dos establecimientos hoteleros emblemáticos de esta zona, ideales por pasar unos días de relax y descanso, bañándose en sus agradables piscinas.

UNOS DÍAS EN EL PAÍS VALENCIANO

La autopista AP-7 con un *poquet* (permitídnos una expresión muy valenciana) más de dos horas nos sitúa en la capital de la Comunidad Valenciana, que entre otros atractivos tiene el de la albufera y la playa del Saler dónde encontramos uno de los mejores hoteles de la capital, el Sidi Saler, en un lugar tranquilo y apartado al lado de la misma playa de kilómetros de extensión. Es un hotel de cinco estrellas de lujo, con buena gastronomía —su restaurante, Las Dunas, es muy recomendable— y con una gran piscina y zona ajardinada, además de un spa moderno y completo. Una vez en el hotel, podemos disfrutar de las instalaciones del Sidi Saler y hacer excursiones por la capital con el microbús del mismo hotel que periódicamente traslada los huéspedes al centro de València, para visitar la ciudad. Naturalmente, este tour incluye lo más espectacular de la capital valenciana, la Ciudad de las Artes y las Ciencias, que nos ocupará varias horas. Para situarnos, lo mejor es coger el tren turístico y dar una vuelta de media hora que nos llevará por el antiguo cauce del río Túria, con paradas en el Palacio de la Música, el Puente de las Flores y el Parque Gulliver. Después, poco a poco, podemos ir visitando los diferentes lugares de la Ciudad de las Artes y las Ciencias, concretamente el Hemisférico, en el cual hay un cine Imax de gran pantalla, el Museo de las Ciencias Príncipe Felipe y el Oceanográfico. Y puesto que estamos en Valencia podríamos probar la gastronomía de uno de sus grandes restaurantes. Hace falta decir que la capital tiene muchos y muy buenos: Torrijos, Ca Sent, Albacar, Rías Gallegas, etc. Después de unos días, podemos continuar el viaje por la AP-7 hacia tierras alicantinas que tienen mucha fama turística por sus playas, las instalaciones hoteleras y otras singularidades. Es el caso de Dénia, dónde encontramos un dos estrellas Michelin: el restaurante El Poblet, de Quique Dacosta, considerado como uno de los grandes valores de la cocina a nivel estatal. También hace falta recomendar un hotel pequeño pero encantador, de la cadena Rusticae, que se llama Bonavista. Está situado en la Xara, en la partida Tosalet, y es una mansión con jardines, con muchos árboles, piscina y dónde podemos disfrutar de la tranquilidad más absoluta y de la buena cocina. Continuamos el viaje... y llegamos a Jávea, bajo la montaña del Montgó y con una de las bahías más hermosas del Mediterráneo. En un extremo de la misma, a pie de playa, el Parador de Turismo de Jávea, de 4 estrellas, es uno de los lugares ideales para pasar unos días y disfrutar de las vistas extraordinarias, de los jardines con palmeras, la piscina y la buena cocina, especialmente por lo que se refiere a las paellas. Hay otra opción hotelera a Jávea, el hotel El Rodat, de 4 estrellas, con un spa novísimo,

inaugurado el año pasado. Tiene también jardines y piscina exterior y un restaurante gastronómico, con el destacado chef Sergio Torres. Entre los muchos restaurantes del puerto de Jávea, podemos recomendar el Escollera.

Continuamos ruta y paramos en Calp dónde observaremos el peñón de Ifach de bien cerca. Tenemos un hotel delante mismo, el Sh Ifach, de 4 estrellas, y también tiene un spa, una gran piscina exterior y jardines. Está a 100 pasos de la playa y a 200 del puerto.

Muy cerca, sólo a unos 12 km, encontramos Altea, con un hotel de 5 estrellas inaugurado ahora hace 4 años y que constituye otra de las maravillas hoteleras de la Costa Blanca. El Sh Gadea dispone de grandes jardines, tres piscinas exteriores, spa y tres restaurantes. Se hacen muchas fiestas y el lugar resulta ciertamente muy agradable y placentero, ideal para hacer excursiones, como por ejemplo ir a Terra Mítica, delante mismo de Benidorm.

Algo más al sur se encuentra Vilajoiosa, con una de las más importantes fábricas de chocolate del país y con más de 125 años de historia: Valor. Hace falta visitar (es gratuito) el museo del chocolate, que resulta muy interesante. Ciertamente, esta es una instalación industrial impecable y modélica. Vilajoiosa también dispone de un complejo hotelero de 5 estrellas, que es de los mejores de todo el litoral alicantino: el Montíboli, que pertenece a la exclusiva cadena hotelera de los Relais Chateaux. Este año pasado conmemoró el 40º aniversario y está llevando a cabo muchísimas actividades de todo tipos, entre las que hace falta destacar las gastronómicas, puesto que tiene dos restaurantes muy recomendables: El Minarete, a pie de playa, y el gastronómico Emperador, que pensamos que merece una estrella en la Guía Michelin, que recompense la gran tarea culinaria de su chef, Jean Marc Sanz. El Montíboli está encima de dos calas, con unas vistas de excepción, dispone de dos piscinas, spa, jardines y, como todos los Relais Chateaux, tiene las denominadas "5 c": carácter, cocina, *charme* (encanto), cortesía y calma. Para olvidarse de todo y volver al trabajo como nuevo, después de unas vacaciones de antología por el País Valenciano.

Finalmente, en Alicante, hay un gran restaurante con una cocina excelente, el Maestral; y un hotel muy recomendable, el Sidi San Juan, al lado mismo de la Playa de Sant Joan, con unas completas y buenas instalaciones, unas vistas maravillosas y una buena cocina.



en parella...



... i en família



COSTA DAURADA
Al teu estil

Imagina't un lloc on deixar-te seduir per les propostes gastronòmiques més innovadores. Un lloc on gaudir en família de la senzillesa de la cuina més tradicional. Imagina't una terra de contrastos que uneix el millor de la terra i del mar, del present i del passat. Imagina't la Costa Daurada.

I tu, com te l'imagines?



PATRONAT DE TURISME DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA

Passeig Torroja, s/n 43007 Tarragona tel 977 23 03 12 fax 977 23 80 33 costadaurada@turisme.altanet.org

sanas sensaciones

