

Hoy sugerimos...

BRESCA Travesía Àncora, 21. Cambrils. Tel. 977-36-95-12

Insólito

Sólo siete mesas, una decoración absolutamente cálida (con la luz justa, los detalles más cuidados, las paredes de obra vista y las vigas de madera) y una cocina absolutamente atrevida que ha encajado en los gustos de los *gourmets* de Tarragona pero también de los más diversos puntos de la geografía catalana son las señas de identidad de Bresca. En este restaurante mandan las ideas y los inventos de Xavi Ferraté, capaz de mezclas como la sopa de sandía, remolacha y langostinos o de sorpresas como los callos con cuscús, el conejo con caracoles de mar o la *bresca* de abeja (de ahí el nombre de la casa) con que acompañan el café.

Pero la modernidad no quita que en esta casa se mimen los detalles. Y se hace hasta tal punto que el responsable de esta cocina insólita y evolucionada no hace uso ni siquiera de artilugios de apariencia tan inocente como el termomix. Todo lo que pueda elaborarse a mano se ejecuta de forma artesanal, y probablemente, ese sea el secreto del éxito que ha trascendido las fronteras de este restaurante que es una buena excusa para llegarse a Cambrils. Y también la razón por la que se ofrece en esta casa una carta pequeña - con sólo una quincena de platos y sólo tres postres- en la que siempre prima la máxima calidad de los productos. -