

La nova cuina tarragonina | Fèlix Llorell

Bresca, a Cambrils

● Poques vegades un restaurant, amb un mínim de personal —només dues persones—, i en tan poc temps, —quatre mesos—, ha fet parlar i escriure tant. Importants mitjans de comunicació ja se n'han fet ressò d'aquest petit establiment, situat al port de Cambrils, a pocs metres del passeig principal, i que porta per nom Bresca, per l'amor que els seus protagonistes senten pel món de la mel. És curiós veure com en una plaça gastronòmica, tan tradicional i important com és Cambrils, dia a dia neixen noves propostes, que troben el seu lloc i triomfen. Clar que no tot surt de la nit al dia i, malgrat la joventut dels seus promotors, hi ha una trajectòria que déu n'hi do.

En Xavi Ferraté, que és de Botarell, estudia a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils. Acaba i passa pels fogons dels restaurants Eugènia, Can Bosch, Jean Luc Figueres, Sa Punta i Parramón. Amb aquesta formació, juntament amb la seva parella, l'Alba Roig, que ha estudiat a l'Escola d'Hoteleria de Barcelona (carrer Muntaner), obre el mes d'abril passat Bresca, un restaurant petit de només 6 taules, per una vintena de comensals, on ell fa el menjar i ella el serveix.

Fruit de la seva experiència en les estances fetes, en Xavi fa una cuina d'autor, que ofereix en una carta de 14 plats i 3 postres. Hi trobem especialitats com la sopa de síndria i remolatxa amb escamarlans, 1.900; les sardines amb col, 1.400; l'arròs a la gorgonzola i salsitxes, 1.750; el lluç amb pipes, 2.100; el rap amb mel de romaní, 2.300; el conill amb cargols de mar, 1.900; el filet de vedella amb soja i ceba tendra, 2.400; i, les postres, també d'elaboració i creativitat pròpia: *plum-cake* de xocolata i gelat de vainilla; la sopa de fruites; i el pastisset de garrofa amb plàtan, tots a 650 pessetes. El celler és reduït —una quarentena de varietats—, però ben constituïda. No hi manquen els vins de les terres tarragonines i com a vi de la casa se serveix un Terra Alta, de la Cooperativa de Bot, el clot d'Encís, 1.050. La decoració del local és elegant i atrevida, plena de contrastos, com el color de les parets, d'un vi Bordeus. Entrant, a mà dreta, dues taules sota un porxo, amb les seves bigues de fusta a la vista. Més enllà una escala que ens situa en un entresolat, que serveix d'espera i relax, ja que només hi ha un sofà i una petita mostra de vins. A cada taula, una flor natural. I la simpatia i cordialitat de l'Alba. Donada la poca capacitat del local —que resulta molt agradable—, és molt convenient reservar taula, per gaudir d'aquesta novíssima cuina que trobem a Cambrils.

► **Restaurant Bresca:** Travessia Àncora, 21. Cambrils.
Tel. 977 36 95 12.

Horari: de 13.00 a 16.00 i de 20.30 a 23.00. Tanca diumenge nit i dilluns.

Targetes de crèdit: 4B, Dinners, Master Card, 6000 i Visa.

Servels: Disposa d'aire condicionat.