

# Bresca

## *Pequeño pero matón*

Ubicado en pleno centro de Cambrils, es ideal si lo que busca el comensal es la tranquilidad. El comedor, con una decoración de diseño, elegante y atrevida, invita a comer o cenar sin prisas, con un trato muy familiar. Ideal para cenas y comidas íntimas y para pequeños grupos familiares y amigos.

Su propietario, Xavi Ferraté, ha viajado mucho y esto le ha permitido innovar y hacer una cocina de autor muy propia y característica. Buscando en la carta, encontraremos exquisiteces como el arroz al gorgonzola con salchichas, conejo con caracoles de mar o un succulento rape con queso de cabra. Los postres, de elaboración y creación propia, van desde el plum cake de chocolate hasta la sopa de frutas.

La bodega, con medio centenar de referencias, apuesta claramente por los vinos de la zona y especialmente por los del Priorat o los de la Terra Alta.

Travesía Ancora, 21  
43850 Cambrils  
Tel: 977 36 95 12  
[www.brescarestaurant.com](http://www.brescarestaurant.com)

### **Horario:**

De 13 a 16h.

y de 21 a 23h.

Cerrado: domingo noche y lunes,  
y en verano al mediodía

Precio medio carta:

entre 30 y 35 euros

## *Confidencial*

Es mejor reservar mesa con antelación, debido a la poca capacidad de este agradable restaurante, que dispone de 6 mesas decoradas, cada una de ellas, con una flor natural.