

un lugar

En "baix a mar"

Situado en una zona de "baix a mar" de Cambrils, La Bresca ofrece una cocina novísima inspirada en recetas de siempre. Y en un ambiente cuidado y elegante, pero natural como sus propuestas, ofrece sugerencias trabajadas pero fáciles. Tanto que en cada plato coinciden como mucho cuatro ingredientes, pero combinados siempre con la sabiduría y la creatividad de su inventor, Xavi Ferraté.

Destaca el rape con salsa de miel y el pollo con anchoas u otras fórmulas rescatadas del recetario de la abuela, como la fideuada con sepia. Pero son platos como la caballa escabechada con fresones los que se erigen como una clara muestra de la declaración de intenciones de este co-

cinero joven, pero experto, que ya triunfa en su recentísimo restaurante instalado en Cambrils (Baix Camp). Otro de los aciertos reconocidos de La Bresca es la manufactura casera de sus postres.

En este apartado, el "chef" —capaz de hacer arroz con queso gorgonzola y salchichas de Francfort— vuelve a sorprendernos. Así, uno de las más sugerentes propuestas dulces del lugar es el pastel de "garrofa", un guiño a los productos de la tierra. — MARGARITA PUIG

LA BRESCA

Cambrils (Baix Camp)

Travessia Àncora, 21

☎ 977-36-95-12

Menú degustación: 5.000 pesetas

