

ÉPOCA

Del 22 al 28 de julio



GASTRONOMÍA

EL RINCÓN DEL PALADAR

Restaurante La Boella: un pequeño paraíso

MUY espectaculares son las terrazas en el centro de las ciudades, por lo atípicas y lo difíciles de mantener. Pero para conseguir la paz absoluta, hay que buscar una terraza en medio del campo. El restaurante La Boella ofrece uno de estos oasis en tierras tarraconenses, en el patio de una antigua masía catalana. Cocina de mercado, mediterránea y con intenciones creativas. Entre el sonido de las fuentes y una agradable brisa, se pueden degustar platos como bogavante con lomo de sandía asada y granizado de albahaca con vinagreta de pipas de



girasol; merluza rellena de crizo de mar, tallarín de sepia y esponjoso de alioli, o solomillo de ternera sobre *rissotto* de boletus, este último especialmente bueno. Los

postres, sin estridencias, quizás algo flojos.

La carta de vinos, muy interesante, repleta de referencias de la tierra, huyendo de las marcas y zonas conocidas, pero sin

renegar de los grandes vinos, nos ofrece la posibilidad de adquirir cualquiera de ellos a precios muy razonables en la tienda de la masía. ■

Restaurante La Boella
Autovía Reus-Tarragona (T-11), km 12
La Canonja (Tarragona)
Tfno.: 977 771 515
www.laboella.com

JONATAN ARMENGOL
jarmengol@intereconomia.com

Datos

Cocina: 6,5
Postres: 6
Servicio: 6
Carta de vinos: 8
Relación calidad-precio: 7
Ambiente: 8
Aparcacoches: No; parking sí
Precio medio: 55 €