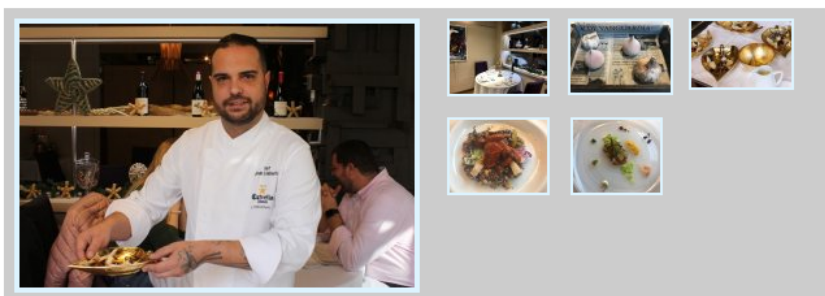




L'Original, experiències gastronòmiques molt avantguardistes, a Cambrils



[comentar la notícia](#) [anar a comentar](#) -A +A

Si li agrada la cuina més avantguardista i original, aquest pot ser el restaurant de visita obligada a Cambrils. Els seus plats, en singular vaixella, són una mostra de la gran imaginació i creativitat del jove xef, que entre artificis i elaboracions atrevides i complexes, amb profusió de productes autòctons i orientals, arriben a la taula, alguns acabats enfront de la mateixa. El Servei professional explica amb luxe de detalls cada passí i l'encertat maridatge de cada un d'ells. Extens celler i decoració sumptuosa en un petit local agradable i íntim.

El Menú Degustació amb Maridatge. «L'original-Experiències gastronòmiques » està compost per 11 passades:

Aperitiu de pa i oli, una esferificació de oliva negra del Aragó, oliva negra Aragó amb cru, un pa de oliva negra al sífon i microones, amb forma de esponja, aigua de olives verdes i torradetes de pa de brioche. Sangria de vermuth rosat i blanc Izaguirre.

Gamba amb gamba, que juga amb les textures de la gamba. Porta pa de gamba, tartar de gamba i un oli de gamba amb gamba marinada i las seves potes cruixents. Cara Nord rosat. D.O.Conca de Barberà.

Mini hot dog de tinta de calamar, porta calamar, tartar de calamar, calamar fregit, dauets de botifarra negra, mayonesa de kimchi i encurtits. Dido blanc. D.O. Montsant.

Mini bunyol de rajada, un bunyol de rajada amb romesco, emulsió de fesols, rajada fregida, all negre i tinta de calamar. Les Brugueres blanc. D.O. Priorat.

Mini pizza estil Napolitano, amb tomàquet, romesco, tomàquet pera xerri, sobrassada, calamar saltejat, sardina fumada i albahaca. Cava Torelló Pà•lid B.R. rosat.D.O. Cava.

Sashimi de tonyina Balfego i foie, Aelaborat amb tonyina tallada al estil sashimi, fetge fresc d'ànec que ho fem amb el soplet, diverses textures de wasabi, salsa de ostres i salsa de foie. Cava Mestres Coupage Blue Fin G.R. D.O. Cava.

Anguila i orella al «mojo picón rojo», un guisat de anguila i orella al mojo picón, porta un couscous de coliflor de colors. Jugarem amb diverses textures de la anguila i chile deshidratat. Camins del Priorat, negre. D.O. Priorat.

Pacheri gianti, en el que la pasta va farcida de confit d'ànec, guisada amb una crema de romesco. Salsa de gadegants i gadegant cru, salsa de trufa blanca i mousse de trufa negra, perlas d oli trufat i aire de romesco. Xarel•lo vermell, blanc. D.O. Tarragona.

Arrosejat, de "carabinero" rap i edamame, col cale, all i oli d algues, ceps i romesco. Señor da Folla Verde. Blanc. D.O. Rias Baixas.

I en les postres: Montadito de pa amb tomàquet i chistorra, a base de pa de brioche, mermelada de gers, xocolata blanca i fruits ceecs, sal maldon i oli de taronja. I trampantojo d all, una mousse de «menjablanc de Reus» i xocolata blanc.

Tot original i creatiu.

Plaça Mossen Joan Batalla, 5. (43850) Cambrils. Tels.: 977 911 602 i 626 417 384. Horari: De 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 23,00. Tanca: Dimarts. American Express, 4B, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa. 1 menjador privat para fins a 12 comensals. Admet gossos. Correu electrònic: loriginal.eg@hotmail.com