



El chef Arnau Bosch, tercera generació al frente del restaurante, revisa cada plato hasta el último detalle. FOTO: ÀNGEL ULLATE

tradicional y con sabor; un estilo culinario que transporte a los comensales a la esencia de Cambrils, los productos frescos de la lonja, la huerta... Todo ello es el alma del restaurante», afirma el chef.

En su mapa del tesoro la pista de mayor valor de Can Bosch es sentirse como en casa. «Hablar de Can Bosch como un hogar es algo natural y espontáneo; queremos que tanto quienes trabajan con nosotros, que son también el pilar de nuestro éxito, como los comensales se sientan así, como en su propia casa», asegura Arnau Bosch. De esta manera, los clientes cruzan la pasarela para

embarcarse en un crucero gastronómico con «todas las comodidades y con la libertad de pedir, pasear, preguntar... Somos un restaurante muy personal y con una gran hospitalidad».

Creatividad culinaria
Junto a la carta y las sugerencias, la cena de gala con el capitán de Can Bosch incluye diferentes menús degustación con unos nueve pases, más aperitivos: «Revisamos cada plato hasta el último detalle; como columna vertebral, los productos de temporada son los que estimulan la creatividad en la cocina», afirma Arnau Bosch.

A toda vela, el arroz negro Can Bosch con espuma suave de alioli o el arroz negro Can Bosch con bogavante; la anguila del Delta cocinada a baja temperatura, sobre brioix, con ganache de foie, salsa teriyaki y cremoso de coliflor, o el coulant de cobertura negra 70% y helado de coco marcan el camino hacia la excelencia culinaria, junto con una bodega de referencia. «Hacemos la cocina que queremos y en la que creemos», afirma el chef. Con las ideas claras, Arnau Bosch no piensa en virar de rumbo porque «cada día llego al restaurante contento, y me preocuparía no hacerlo».

Los clientes que le acompañan en esta travesía son el faro para llegar a buen puerto. «Por y para ellos siempre estamos pensando propuestas diferentes. Cocinamos sin prejuicios», añade Arnau Bosch. El boca a boca es el mejor reconocimiento para el restaurante de Cambrils. *Can Bosch, digui'm?*, es el billete para embarcarse en esta aventura gastronómica.

UN RESTAURANTE: 'CASA ANGELINA', PRODUCTO FRESCO



«En Les Cases d'Alcanar, el restaurante El Pescador 'Casa Angelina' es uno de mis favoritos de las Terres de l'Ebre. Destaca por cocinar, sin complicaciones, todo tipo de marisco y pescado fresco de proximidad. Todo de excelente calidad. Me encanta el rodaballo», detalla el chef Arnau Bosch.

UN PLATO: 'SUQUET DE PEIX', AROMA Y SABOR FAMILIARES



«Tanto por parte de padre como de madre, soy descendiente de familia de pescadores. Por esta razón, tenemos registrado genéticamente el aroma y el sabor de una buena picada y del sofrito de un buen *Suquet de peix*», confiesa Bosch.

UN POSTRE: COULANT, CRUJIENTE Y ESPONJOSO



«Un buen coulant debe tener un exterior medio crujiente y un interior esponjoso. El que tenemos en el restaurante es brutal», asegura el chef de Can Bosch.

BEBER HOY

BURBUJAS DE ALTURA

MAITE RUIZ ARASA
PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Las luces de Navidad inundan las calles y nos recuerdan que se acercan los brindis importantes, esos en que celebramos lo bueno que nos ha dejado el año y, a la vez, nos despedimos de todo aquello que estamos listos para dejar atrás. Este año te propones apostar por algo grande: unas buenas burbujas. ¿Un Champagne? Espera. No te precipites. Hay cavas que bien pueden competir con las etiquetas más famosas del mundo. Solo tienes que buscar que sean de Guarda Superior y Paraje Calificado, los dos máximos niveles de distinción del cava.

Uno de estos cavas es Can Sala, de Familia Ferrer.

Un Brut Nature que nace en Sant Sadurní d'Anoia, cuna de los grandes cavas, y se produce con uvas de la finca Can Sala, una parcela histórica reconocida dentro del Penedès por su excepcional suelo, clima y entorno. Con solo dos variedades: Xarel·lo y Parellada, el ying y el yang. El Xarel·lo le aporta estructura, cuerpo y longevidad, mientras que la Parellada le da elegancia, frescura y sutileza aromática. Juntas, consiguen un equilibrio sublime. Se elabora siguiendo el método tradicional y un estricto proceso artesanal donde cada detalle cuenta, desde la vendimia manual hasta su elaboración y crianza prolongada durante -atención aquí- 120 meses con tapón de corcho (no chapa). Es otro de esos detalles que marcan la diferencia, pues requiere un control preciso de la presión interior. Pero a la vez asegura una evolución más compleja y refinada.

En la copa, burbujas finísimas y aromas exquisitos. Aprecias fruta madura, frutos secos, notas de pastelería, miel y un fondo mineral -casi salino- que le da mucha personalidad. Es sedoso, tiene volumen y cada sorbo lo disfrutas como esos viajes que realizas por primera vez y ya intuyes que será algo inolvidable. Porque un cava con 10 años reposando con sus lías juega en otra liga. Disfrútalo con calma, no demasiado frío y dándole el protagonismo que se merece porque es ideal para acompañar mariscos, pescados al horno o un buen foie, pero también es capaz de sostener un menú de principio a fin. Estamos ante un gran cava, unas burbujas de lujo.

Dato curioso: Cava de Paraje Calificado es la nueva categoría de la D.O. Cava que certifica el origen de espumosos procedentes de un terruño distintivo y crianzas superiores a los 36 meses. En la actualidad no hay más de una quince- na los que gozan de este distintivo.

Te interesa saber: Del paraje Can Sala se elabora también otro cava Vinyes de Can Sala Paraje Calificado, el «hermano menor» de Can Sala -por llamarlo de alguna manera-, que comparte la misma filosofía artesanal aunque su crianza -y en consecuencia su precio- es más corta pero supera los 36 meses.

Can Sala 2013
Guarda Superior Paraje Calificado | Vins Família Ferrer

DO Cava Xarel·lo y Parellada
Crianza: 120 meses con tapón de corcho
Temperatura servicio: 8-10°C
Precio: 79 € aprox.
Te gustará si... quieres un espumoso que juegue en la liga de los grandes champagnes, pero con el alma y la autenticidad del mejor cava artesanal.

“**«Cada día llego al restaurante contento, y me preocuparía no hacerlo»**

