

El Celler de l'Aspic

la primacía del producto

**PREMIO
CARTAVI**



Situado en el encantador pueblo de Falset, en Tarragona, el Celler de l'Aspic tomó el testigo del antiguo restaurante de Toni Bru, propietario y chef, tras un tiempo de convivencia común. El primero, l'Aspic estaba situado en Amposta, pero las obligaciones de Toni (ligado a varias aso-



ciaciones gastronómicas y presidente de sumilleres de Tarragona) unido al embrujo de las tierras que lo vieron nacer, en el Priorat, hicieron que abriera un segundo local en Falset. Tras un año de idas y venidas, finalmente, Toni optó por dedicarse solo al nuevo establecimiento y cerrar el primero después de más de quince años de reconocida trayectoria.

El Celler de l'Aspic, inaugurado en 2003, sigue la misma filosofía que su antecesor: producto, producto y producto. Toni busca, ante todo, la calidad de la materia prima con la que trabaja. Es por ello que a pesar de haberse trasladado de lugar todavía compra el pescado a la misma persona, en la lonja de Sant Carlos de la Rápita, con la que lleva trabajando más de veinte años. Busca carne ecológica, verduras recién traídas de la huerta... en definitiva, una materia prima de calidad con la que se lleva a cabo una cocina catalana de temporada.

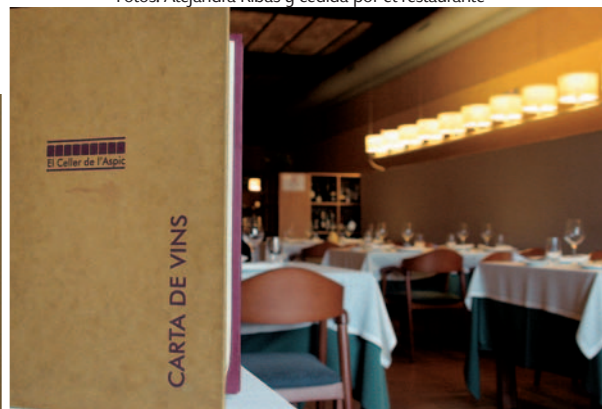
En su carta destacan sobre todo los arroces. La herencia gastronómica del primer restaurante tiene su peso. Toni explica que estos platos se incorporaron a la car-



ta, además de porque procedían de un lugar donde este producto era absoluto protagonista, Amposta, porque en tierras del Priorat casi nadie los preparaba.

En cuanto a los postres, todos artesanales, a Toni le gusta que siempre haya fruta y por ello junto a dulces y chocolates siempre gozan de una presencia importante. A destacar también el surtido de quesos catalanes, de pequeños elaboradores, para redondear una cocina que a buen seguro les gustará. **TM**. Ramírez

Fotos: Alejandra Ribas y cedida por el restaurante



LA CARTA DE VINOS

Ha sido uno de los premiados en el concurso Cartaví dentro de la categoría entre 30 y 50 euros. Y no es de extrañar, su carta cuenta con unas 500 referencias de las que 250 son catalanas, 180 de Priorat y Montsant. El resto se divide entre las otras denominaciones de origen nacionales y extranjeras (de estas últimas de países como Francia, Alemania, Portugal e Italia). Al principio la carta seguía una filosofía clásica pero con el tiempo se dieron cuenta de que era mucho más práctico para el lector dividirla por poblaciones y denominaciones de origen. Dentro de cada población se adjunta un listado con las bodegas y vinos disponibles en su carta. Dada la complejidad de este sistema, la limitada producción de algunas bodegas y el número de referencias que posee le obliga a actualizar constantemente la carta de vinos.

1^{ER} PREMIO A LA CATEGORÍA 30-50 €

MIQUEL BARCELO, 31.
43730 FALSET (TARRAGONA)

TEL.: 977 831 246
CELLERDELASPIC.COM

PROPIETARIO: L'ASPIC-BRU S.L.

JEFE DE COCINA: ANTONI BRU Y XAVI VIDAL

HORARIO: 13:00-15:00 Y 21:00-23:00

CERRADO: MIÉRCOLES Y LAS NOCHES DE DOMINGO, LUNES Y MARTES

VACACIONES: 15 DÍAS EN NAVIDAD Y 15 DÍAS EN MAYO/JUNIO

PARQUING PROPIO: NO, EN LA ZONA

PRECIO MEDIO (SIN VINO): 30-50 €