

Joel Castanyé llueix l'Estrella Michelin de **la Boscana** a BCN

Confecciona un menú amb el cuiner Pablo Tomàs

Castanyé ha col·laborat en l'elaboració d'un menú degustació sota la base de la caça i la tófona, que el restaurant El Cafè del Gallery de Barcelona indourà en la seva carta.

Barcelona
JOSEP A. PÉREZ

El Chef del restaurant la Boscana de Bellvis Joel Castanyé ha traslladat el seu mestratge gastronòmic, guardonat amb una Estrella Michelin, a Barcelona, per col·laborar amb el seu bon amic i Chef del Restaurant El Cafè del Gallery Pablo Tomàs, en la confecció d'un menú dedicat a la caça i la trufa.

La proposta gastronòmica del restaurant barceloní s'ha presentat en el decurs d'un dinar en el qual hi han participat periodistes de diferents mitjans d'arreu de Catalunya. Castanyé i Tomàs han combinat les seves especialitats per arribar a una simbiosi gas-



FOTO: Josep A. Pérez / Joel Castanyé i Pablo Tomàs al Cafè del Gallery

trònica que combinés la carn de caça amb la tófona, amb detalls de la cuina tradicional evolucionada a nous sabors i textures sorprenents.

La cuina de la caça no és gaire habitual en els menús dels restaurants, però Pablo Tomàs és un

gran coneixedor d'aquests plats de llarga tradició gastronòmica, i amb la col·laboració de Joel Castanyé han desplegat tota la seva creativitat, seleccionant els millors ingredients, per tal que el públic pugui recuperar sabors de la cuina més tradicional.