



## La Boscana recrea sus menús con los mejores productos de Lleida

Creado: Dom, 28/03/2021 - 06:05 Autor: Enric Ribera Gabandé Categoría: Opinión

Share 0 Tweetar



Lleida tiene un ramillete de establecimientos de primera categoría. Uno de los que merecen un capítulo importante es **La Boscana**, perteneciente a la familia Castané Daniel. El establecimiento ubicado en Bellvis cuenta con **dos Soles en la Guía Repsol** y ocupó el número cinco entre los **restaurantes favoritos de los españoles en 2020**.

Qué cambio más importante se ha producido entre lo que fue este sector en los años 80 y 90 del pasado siglo, con una manifiesta apatía y con un cierto desprestigio para el que ejercía la profesión, con lo que es actualmente, que está considerado uno de los más importantes de Cataluña. Hoy día, en las cocinas de la restauración leiridana hay mucho oficio, mucho arte, muchas ganas de hacer un trabajo impecable, digno de recibir reconocimientos por parte de las más afamadas guías gastronómicas nacionales y por parte de los comensales más exigentes de la sociedad.

### La Boscana: Cocina, espacio y equipo únicos

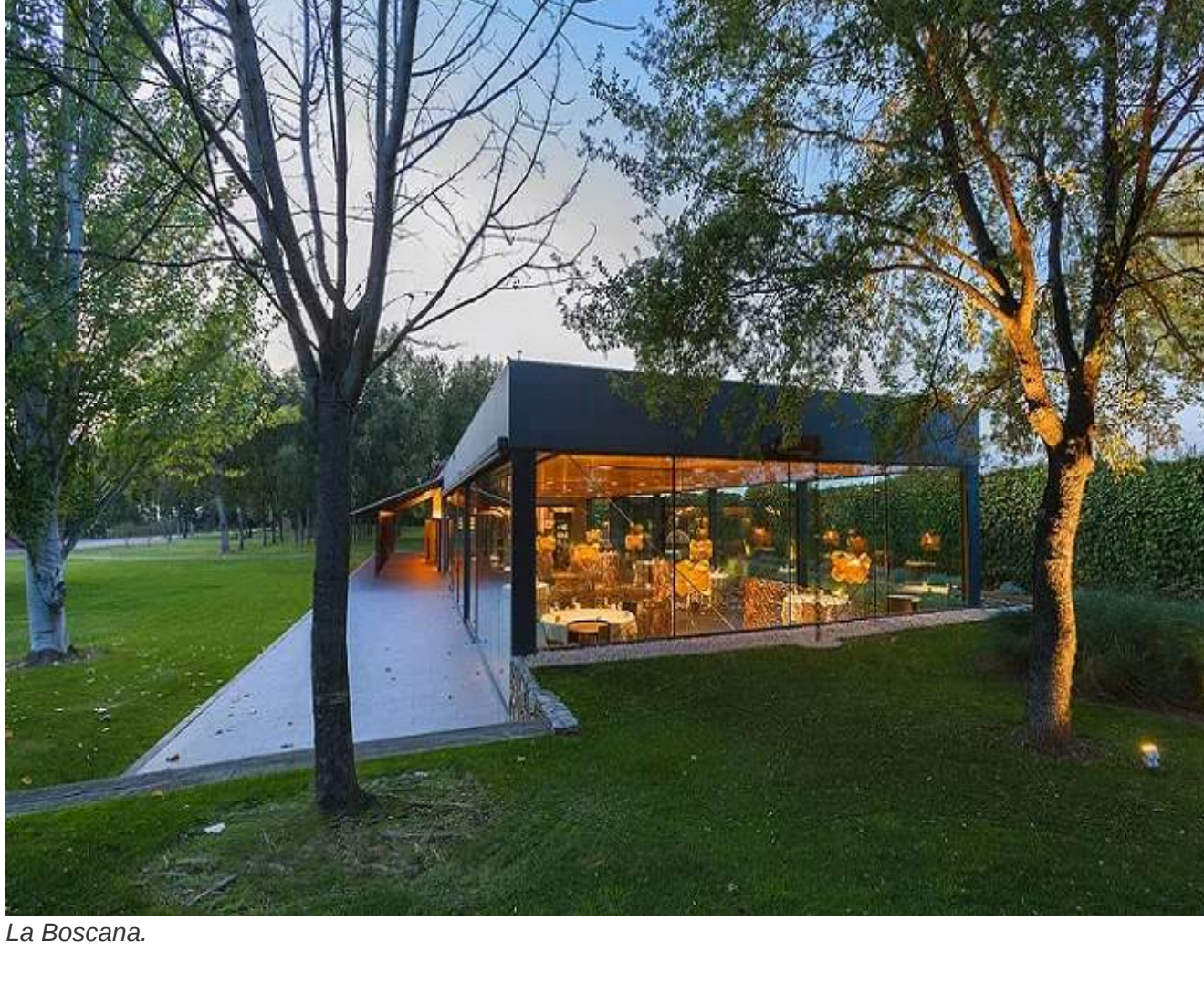
Los tres hermanos Castané y su madre Roser, cuentan desde el año 1986 con el primero de los dos restaurantes de la familia, el Resquitx de Mollerussa, un establecimiento de éxito de las comarcas de Lleida, lugar donde se iniciaron en el sector de la hostelería, y en el que se formaron a lo largo de varias décadas. Resquitx ha alcanzado a lo largo de su trayectoria una gran fama como salones para banquetes.

El proyecto restaurador de **La Boscana**, por su parte, lleva seis años, alcanzado cotas de popularidad muy altas, con un ilusionante trabajo en su día a día. Ocho mesas son las que dispone, al margen de los salones destinados a banquetes, para presentar la nueva dimensión culinaria que ha diseñado durante el periodo de la pandemia, compuesta de tres nuevos y revolucionarios menús. Uno, de tamaño 'corto', para los que nos les gusta comer muchos y a la vez pequeños bocados. Un segundo, un poco más largo. Y, finalmente, el 'gigante', compuesto por unos treinta pases.



Plato de La Boscana.

Joel Castañé, su chef, ha seleccionado, para este cambio de estilo, proveedores de proximidad, con el objetivo de poder nutrir al restaurante de materias primas de máxima calidad, basadas en las frutas de la huerta de Lleida, a las que une las propias (con cuatro variedades de peras), que produce **La Boscana** en su espacio rural de la finca, un paraíso de más de 60.000 m2 donde la naturaleza y la vegetación conviven amigablemente con sus clientes y empleados, rodeado, éste, de un pequeño y maravilloso bosque que abraza el complejo restaurador.



La Boscana.

Joel sueña con que cuando llegue la temporada de recogida de las diferentes frutas de los campos adyacentes, poder trabajar con estas y ponerlas en valor hasta el punto de que los platos elaborados con los productos alcancen una dimensión gastronómica equivalente a las que pueda tener un foie o un caviar.



Joel Castañé.

El proyecto restaurador de los hermanos Castané y su incansable madre, Roser, que alienta siempre a todo el equipo de **La Boscana**, mira en poner en valor al máximo el nivel del paisaje donde se encuentra, cuidando, también, todos y cada uno de los detalles del servicio, habiendo incorporado, desde el pasado seis de marzo, nueva cubertería, vajilla y mantelería a sus mesas, para una mayor comunidad y satisfacción del comensal.



Etiquetas: **La Boscana**, Restauración, gastronomía española, Lleida, Culinaria, gastronomía

Añadir nuevo comentario

Su nombre

Asunto

Comentario\*

Acerca de formatos de texto

CAPTCHA

Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

No soy un robot

reCAPTCHA  
Privacidad - Términos

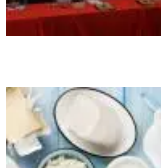
GUARDAR

### NOTICIAS SIMILARES



**Saborea Puerto Rico: Un recorrido por la extravagancia culinaria**

○ Abr 12, 2018 0



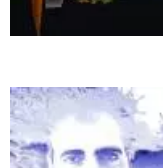
**Productos lácteos para enriquecer las salsas**

○ Ago 16, 2020 0



**Trash Cooking. HORECA en clave sostenible**

○ Jun 18, 2019 0



**Jordi Guillem: Delicias nevadas**

○ Mayo 04, 2020 0

### DESCARGUE NUESTRA ÚLTIMA EDICIÓN



### MÁS LEÍDAS

**Alimentos que refuerzan el sistema inmunológico**

**Sésamo: propiedades y beneficios para la salud**

**Receta de Tarta de chocolate casera**

**Maicena, propiedades y beneficios**



**Excelencias Gou**  
last Monday

¿Conoces las propiedades beneficios para la salud de #alcachofa? Te los revelar para que la incluyas en tu #dietasanayequilibrada #alimentacionsaludable #alimentossaludables

### PR NEWSWIRE

**Hennessy se convierte en el primer socio global de licores de la NBA**  
COGNAC, Francia, 25 feb. 2021 13:00

**Xinhua Silk Road: La empresa china de destilados Xifeng Group se enfoca en construir la marca internacional de baiju, que destaca la cultura de la Ruta de la Seda**  
PEKIN, 26 mar. 2021 16:09

**Firmenich México lidera en igualdad en el lugar de trabajo y alcanza el siguiente nivel de certificación global EDGE**  
CIUDAD DE MÉXICO, 25 mar. 2021 15:00

**Análisis del ciclo de vida de AlgaPrime™DHA de Corbion valida una menor huella de carbono en comparación con las fuentes tradicionales de aceite de pescado**  
AMSTERDAM, 23 mar. 2021 8:00

**The Craft Irish Whiskey Co. establece el récord por la colección de Whiskey más costosa del mundo en alianza con Fabergé**  
LONDRES, 20 mar. 2021 15:44

Más noticias Más videos  
Instalar este widget

### NEWSLETTER

Reciba completamente gratis nuestro Periódico Digital semanal

Suscribirse