

# mapas

10€

## GUÍA PARA COMERSE Y BEBERSE ESPAÑA

MÁS DE 250 PÁGINAS CON LAS QUE SE TE HARÁ LA BOCA AGUA - MÁS DE 700 RESTAURANTES PARA PONERTE LAS BOTAS LOS 12 MESES DEL AÑO - DESDE CONSAGRADOS TEMPLOS DE ALTA GASTRONOMÍA A PEQUEÑAS JOYITAS QUE POCOS CONOCEN

2021/22

WITH FULL TEXTS IN ENGLISH





## La Boscana

Bellvís. LV-3311, 4 | 973 56 55 75

laboscana.net | Menús degustación:

70, 100 y 130 €. Carta: 80-90 €.

Imponente restaurante, de impecable interiorismo que se integra con la naturaleza, La Boscana ostenta una estrella Michelin gracias a una carta que parte de la tradición lerinada pero impregnada de sabores y aromas del mundo. Aquí, el chef Joël Castanyé, a quien hemos visto en las cocinas de Neichel, ABaC o elBulli Catering, puede traerse entre manos desde el canelón de la madre Roser hasta un curry de naranja sanguínea o un espárrago con escabeche de miso, del mismo modo que puede pasarse horas vigilando un cochinitillo en dos cocciones o un *suquet* de bogavante. El espacio, espectacular, se destina también a eventos y banquetes.

*La Boscana is an imposing restaurant with an impeccable nature-inspired décor. They earned their Michelin star thanks to a menu that springs from Lérida tradition while remaining open to international flavors and aromas. We have already seen chef Joël Castanyé in the kitchens of Neichel, ACaC or elBulli Catering. But here his offer ranges from his mother Roser's cannelloni to a blood orange curry or asparagus with pickled miso. At the same time, he can spend hours over a twice-cooked suckling pig or a lobster 'suquet' (stew). The spectacular space is also banquet and event-ready.*