

# El Miramar de Cambrils, restaurant de l'any per a la Guia Gourmand

DANI REVENGA / CAMBRILS

El xef, Fran López, del restaurant Villa Retiro, de Xerta i del restaurant Xerta, de Barcelona, ambdós amb una estrella a la Michelin, va ser l'encarregat de presentar la 26ª edició de la Guia Gourmand, un acte en el que també es van fer públics els establiments que reconeix enguany aquesta publicació prestigiosa sobre el món de la restauració i l'hostaleria. La Guia Gourmand 2017, editada per Arola Editors, ja es pot trobar a les llibreries, i inclou, com és habitual, informació actualitzada d'una àmplia selecció de restaurants i hotels, acuradament realitzada d'acord amb exigents criteris de qualitat, aplicats amb total independència, pels autors de la Guia en les visites anuals que fan als establiments. La Guia Gourmand la dirigeixen els experts en aquest sector Fèlix Llovel i Ramon Segú. La publicació es pot consultar també a la web [www.guiagourmand.com](http://www.guiagourmand.com).

El millor restaurant de l'any d'aquesta edició és el Miramar, de Cambrils. En el quadre d'honor es relacionen els



Foto de família dels guardonats.

millors restaurants qualificats amb una nota de 8 a 10 o superior. En aquest ranking, els millors de Catalunya són, El Celler de Can Roca, amb 10 punts; Via Veneto, amb 9,75; Caelis, Disfrutar, Lasarte, Les Cols, Miramar de Llançà, Sant Pau-Carme Ruscalleda i Sant Pere del Bosc, amb 9,50. A les comarques tarragonines, destaquen Can Bosch, Les Moles, Villa Retiro, amb 9,25; Giorgio, amb 9; i Mas Folch i Miramar de Cambrils, amb

8,75.

En els últims capítols, titulats "altres llocs d'interès" s'inclou també una acurada selecció actualitzada de restaurants i hotels de la resta d'Espanya i de la Côte d'Azur francesa, Mònaco, Vall del Loire, Alsàcia, París, i Selva Negra. En total, informació d'uns 600 establiments que interessen al "Gourmand". Els restaurants de Catalunya i Andorra s'han puntuat després de la visita als mateixos, tenint també en con-

sideració les opinions remeses pels lectors. La valoració de l'establiment s'estableix amb el següent criteri: cuina, màxim 7

punts. Bodega 1 punt, decoració i marc 1 punt i servei i detalls, màxim 4 punts. La màxima puntuació suma 10. ■

## Distincions del 2017

- **Restaurant de l'any 2017:** Miramar, de Cambrils.
- **Hotel de l'any 2017:** Casa Irene, d'Arties
- **Celler de l'any 2017:**

Adernats - Vinícola de Nulles.

- **Restaurant Revelació 2017:** La Boscana, de Bellvís.
- **Producte de l'any 2017:** La tòfona blanca de Acqualagna oferta per Giorgio Serafini