

Rincón de Diego • Cambrils

«Maridar cava y marisco, una experiencia exquisita»

EL CAVA y el marisco son dos productos dignos de las mesas con más clase. Propios de nuestra tierra y de una excelente calidad, se conjugan para que los comensales disfruten de una comida agradable y repleta de matices.

Rincón de Diego ha vuelto a organizar este año sus ya tradicionales jornadas gastronómicas dedicadas a estos dos productos, que se realizarán hasta el 8 de mayo. Diego pretende con este peculiar maridaje combinar la calidad de dos productos autóctonos con un precio muy asequible.

El restaurante lleva ya más de 20 años organizando este tipo de actividad en primavera, junto a otras jornadas que se hacen en octubre, en las que se presentan los nuevos platos que se añaden

a la carta de invierno. «Nuestro objetivo es ofrecer estos buenos productos a un precio muy razonable en agradecimiento a la confianza que nuestros clientes han depositado en nosotros durante todos estos años».

Las jornadas gastronómicas consistirán en un menú diario, que se cambiará cada tres días, en el que los productos estrella serán el marisco y una muestra de los mejores cavas de Sant Sadurní, como son L'Origan, Nadal, un cava artesano de mucha calidad; Recaredo, una primera marca, y el Agustí Torrelló.

Respecto al marisco y pescado, se conjugarán magistralmente boquerones, pulpo, gamba de Tarragona, cigalas de Cambrils, vieiras, ostras, percebes, bogavante,



El restaurador Diego posa en uno de sus espacios favoritos del restaurante Rincón de Diego en Cambrils.

FOTOGRAFÍA: LUIS MILLAN

almejas, rodaballo, rape, merluza y lubina, cocinados de esa manera tan personal a la que nos tiene acostumbrados Diego.

El restaurante fue inaugurado en el año 82 por Diego, que cuenta con una extensa experiencia en el campo de la restauración. El restaurante está abierto a todo el mun-

do «que entienda de gastronomía». El tipo de cocina es de mercado y de calidad. «Miramos mucho el producto, que sea de primera, y añadimos mucha imaginación para que el plato quede impecable». Entre sus especialidades destacan platos de pescado, carne y postres caseros. Cada temporada se cambia

la carta y se añaden los productos típicos de esa época. Sobre los menús, está el tradicional de la casa y el de degustación. El restaurante cuenta con casi 300 referencias de vinos de todas las D.O.

Úrsula Pérez / Tarragona
uperez@diaridetarragona.com