

joan gatell

Etoilé au guide Michelin depuis 1973, l'une des premières tables espagnoles à recevoir cette distinction.
Vue sur le vieux port de Cambrils, dans la province de Tarragone
Cuisine méditerranéenne spécialisée en poissons et fruits de mer
Excellente carte de desserts – Très belle carte de vins espagnols et étrangers – Grand choix de cigares



Une histoire de famille

Plusieurs générations de la famille de Joan Pedrell, actuel propriétaire ont été aux fourneaux de la « Casa Gatell », inaugurée en 1914. Joan Pedrell a repris la direction du restaurant en 1970, avec son épouse Fanny. Auparavant, il a passé une année au Neptune de l'Hôtel du Rhône à Genève. Il se plaît à dire qu'il s'est pris de passion pour la cuisine gastronomique lors de ce stage au bord du Léman.

Joan Pedrell insiste sur le fait qu'il fait son marché tous les jours. Le menu gastronomique change à chaque saison. Spécialités à déguster absolument : daurade au gros sel, paella au homard, riz à l'encre de calamar ou à la lotte de mer et clovisses, filets de sole et langoustines au cava, « caldereta » de homard, « zarzuela », loup de mer au citron etc. Le sommelier, est intarissable sur les vins de la région : Priorat, Penedes etc.

Joan Pedrell a créé « l'Institut Catalàn de Cucina » et « L'Associaciòn Nacional de Restaurants de Buena Masa », dont il est le président.

Restaurant Joan Gatell

Fanny et Joan Pedrell
Passeig Miramar 26
E-43850 Cambrils Port, Tarragone
Tél. 0034 977 36 00 57

Fermeture annuelle :
un mois à Noël et 15 jours en mai
Réservation impérative
Air conditioné
Terrasse