

Josep Queralt coge las riendas gastronómicas de Vinum, unos de los proyectos más ambiciosos en una de las zonas vinícolas más punteras de España



PAZ ÁLVAREZ

Madrid - 23 MAY 2024 - 05:26 CEST

     1 



El cocinero Josep Queralt, en la cocina de Vinum, en el Priorat. Imagen proporcionada por el restaurante.

Hace un año que abrió sus puertas. Enclavado en el corazón del Priorat, a los pies de la sierra del Montsant, se alza una masía de 1797, convertida hoy en un hotel boutique de alta gama, Mas d'en Bruno, en Torroja del Priorat, perteneciente al grupo The Stein. Uno de los atractivos, además del entorno y de la serenidad del paisaje, rodeado por los viñedos de Clos de l'Obac, es su gastronomía, dirigida por el cocinero Josep Queralt (Uldecona, Tarragona, 28 años), premio al mejor chef del Camp de Tarragona y las Terres de l'Ebre en la primera edición de los Premios Gastronómicos Tarragona, celebrada en 2021. Y es a su tierra a la que ensalza, a través de los productos y de una cocina atrevida, sin complejos, en el

90 euros. Presume de sacarle partido al entorno, aunque contiesa que no puede dejar de hacer algún guiño internacional que se ajuste al tipo de cliente al que atiende, [procedente de cualquier rincón del mundo, atraído por el interés vinícola de la zona.](#)

Conoce la procedencia de cada uno de los ingredientes con los que elabora las recetas. [Los embutidos de cerdo —desde la longaniza a la sobrasada, el fuet, la butifarra o los patés que hacen con vino rancio y hierbas del parque Natural del Montsant—](#), los elaboran los charcuteros de Cal Centro, en La Vilella Baixa. Gasta los quesos de cabra que elaboran tres hermanas — Mercè, Elena y Marina Orós—, que tras estudiar en Barcelona decidieron regresar al pueblo, Bellmunt, para crear la Formatgeria Linens. El cerdo blanco, que emplea, por ejemplo, para elaborar los fondos o las costillas marinadas y cocidas, también es de la zona. Los proveedores de verduras y hortalizas —a la espera de que crezca y luzca el huerto propio— son también locales, de Riudoms. “Hay poca huerta porque aquí hay viñedos, pero tenemos buenas verduras”, explica el cocinero, que desea que lo local sea su seña de identidad: “Quiero darle vida al Priorat y a la comarca”.

MÁS INFORMACIÓN



¿Café con sal? A veces, mejor que con azúcar



Gamba roja de Tarragona, con la esencia de sus corales y algas. Imagen proporcionada por el restaurante Vinum.

tenemos ningún plato insignia como en otros sitios. Tampoco ha habido mucha población ni la despensa suficiente para llevarlo a cabo, pero sí que se pueden hacer cosas poniendo en valor lo que tenemos”, confiesa Queralt, que para imbuirse del carácter de una tierra marcada por las montañas escarpadas y los suelos pizarrosos (*licorelles*) lleva un año instalado en Falset, la capital del Priorat. Le gustan los guisos y los fondos, a los que aporta lo aprendido a lo largo de su carrera, después de trabajar en restaurantes como Can Bosch, en Cambrils, donde fue jefe de cocina, foguearse dando 250 servicios en un restaurante de Aarhus, en Dinamarca, acabar siendo jefe de partida de carnes en Azurmendi, en Larrabetzu (Vizcaya), cargo que también tuvo, además de encargado de pescados, en el restaurante Caelis, en Barcelona, [y de obtener una beca de BBVA para formarse en El Cellar de Can Roca.](#)



Atún de Balfegó en escabeche frío con licuado de zanahoria, del restaurante Vinum.
P. Á.

Le gusta darle un toque contemporáneo a los platos tradicionales, en forma de emulsiones o de técnicas de elaboración. Prepara la tradicional coca de *recapte*, que suele hacer con cebolla en juliana, pimentón y pimiento rojo, y cubre con una sardina. [También la truita amb suc, una tortilla que, en vez de con patatas y cebolla, en el Priorat se hace con espinacas y alubias.](#) Sobresalen en la parte más informal un *carpaccio* de gamba roja de Tarragona, con vinagreta de cítricos, piñones y manzana verde (23 euros), así como el mini *brioche* relleno de costilla de cerdo a baja temperatura con salsa *relish* de pepinillos y cebolla morada encurtida (24 euros). Y prepara una tortilla vaga de sobrasada Cal Centro con miel del Priorat y avellanas (19 euros).

EL PAÍS

SUSCRÍBETE

Reus (26 euros). También trabaja con productos que llegan de un poco más lejos, pero con sello tarraconense, como el pescado de la lonja de Cambrils, que utiliza para hacer el *cim i tomba* de rape negro, con su fuagrás, pimiento rojo confitado con vermú tinto del Falset y un suquet con alioli (30 euros). [O el atún de Balfegó, cuyas piscinas se encuentran en L'Ametlla de Mar](#) —“donde mando a clientes que quieren nadar con los atunes”, dice el cocinero—, y con el que prepara un soberbio plato de dados de este pescado rojo en escabeche frío, licuado de zanahoria emulsionado, *tapenade* crujiente de verduras, mini zanahoria encurtida y almendra cruda (32 euros).



Polvorón con aceite de hierbas aromáticas, gelatina de queso de cabra, emulsión de perejil, del restaurante Vinum. P. Á.

Un guiño al entorno también llega en forma de polvorón hecho con hierbas aromáticas (romero, tomillo y lavanda), cubierto con una gelatina de queso de cabra, emulsión de perejil, acompañado de un caldo de ave aromatizado con las mismas plantas. O con el pichón madurado, con su jugo acabado con chocolate de Poboleda [donde está el obrador Xocoleda 9 Onze], guiso de sus patas, romesco de cacao, salsifí y *parfait* de sus hígados con naranja confitada (35 euros).

En los postres, que prepara el pastelero Llorenç Peral, también está presente el producto estrella del Priorat, el vino: en un *ganache* de chocolate, praliné de virutas de cacao, helado de vainilla y salsa de chocolate con un toque de vino tinto (10 euros). Otra delicia dulce es el postre de fresas, con merengue y gelatina de rosas con caviar de miel de abejas, cuyos paneles se encuentran entre los viñedos (10 euros).

[referencias de vinos, entre ellas algunas muy interesantes de blancos y de rosados.](#)



Terraza del restaurante Vinum, con vistas a los viñedos, en Mas d'en Bruno, Torroja del Priorat, Tarragona. Imagen proporcionada por el establecimiento.

Vinum >

- **Dirección:** Mas D'en Bruno, Torroja del Priorat (Tarragona)
- **Teléfono:** 877 67 60 70
- **Precio:** menú degustación: 105 y 145 euros
- **Horario:** 13:00 - 15:00 y 20:00 - 22:00 horas

Puedes seguir a EL PAÍS Gastro en [Instagram](#) y [X](#).

SOBRE LA FIRMA



Paz Álvarez

VER BIOGRAFÍA

COMENTARIOS - 1

[Normas >](#)

MÁS INFORMACIÓN