

## > La Gigantea, hotel Mas Passamaner, a la Selva

### gastronomia

16/06/2003

[FÈLIX LLOVELL](#)

Des del mes d'abril passat, les comarques tarragonines i, més concretament, el Baix Camp han recuperat un preciós edifici modernista, construït a l'any 1922, gràcies a l'empresari reusenc Joan Boqué, que va fer l'encàrrec al prestigiós arquitecte Lluís Domènech i Montaner. La rehabilitació feta per l'arquitecte Àngel García Puertas -reconstructor també de l'hotel La Posada de la Casa del Abad, d'Ampudia (Palència), que és Relais & Châteaux- l'ha convertit en un magnífic hotel de cinc estrelles -el primer de les terres meridionals de Catalunya-, que recupera tot l'esplendor de l'origen.

I en aquest marc excepcional, un complex hotelier de luxe al voltant del modernisme, un moviment fonamental a la història de Catalunya i que, cent anys més tard, continua captivant per la seva força i la seva bellesa, no hi podia mancar un restaurant a l'altura de tot el conjunt, que té nom propi: La Gigantea.

Dirigit pel xef Joaquín Koerper, que en el seu restaurant El Girasol, de Moraira, té dues estrelles a la guia Michelin, La Gigantea és un restaurant d'alta cuina en què es fonen colors, olors i sabors, dins d'una línia mediterrània.

Davant dels fogons hi ha el xef argentí Jorge Echévarri, que elabora plats tan interessants com el xató de bacallà amb romesco; marbre de foie de poma i fesols amb sirope de prunes; crema de calçots amb botifarra negra, nata de romesco i teula; llobarro amb xoriço ibèric, tomàquet i olives negres; anyell amb crosta d'herbes de Sant Pere amb verdures i patates al caliu. I postres delicioses com la sopa de pinya amb coco; sorbet de llimona i cava; mousse de moca i xocolata; gratinat de fruites del bosc; maduixes amb compota de ruibarbre i gelat de champagne, a més de la selecció de petits fours.

El Mas Passamaner es troba en mig d'una finca agrícola, a uns 4 o 5 km de la Selva del Camp, per la nova carretera que va a Constantí, en un paratge totalment tranquil i relaxant. A l'entrada hi ha el saló l'Hivernacle, per a conv

encions i celebracions, amb una capacitat per a unes 300 persones. Més enllà, a la dreta queda l'Spa-balneari-wellness (amb piscina coberta climatitzada, gimnàs, fitness, pistes de tennis i pàdel, etc.) i a l'esquerra, l'edifici principal, amb 11 habitacions i suites i un segon edifici amb 13 habitacions, a més de la piscina.

El restaurant, sota la direcció de Rocío Requena, es troba a la planta baixa de l'edifici principal i gaudeix d'una decoració exquisida, com tota la resta de l'establiment, que dirigeix Dolors Carnicer, i que certament resulta encantador.

Nosaltres.Com

Cerca!

[Webs](#)[Dossiers](#)[Notícies anteriors de VilaWeb](#)[Notícies d'Europa Press](#)

Cerca!

[Yahoo!](#)[Altavista](#)[Altavista en català](#)[Google](#)

[Més serveis](#): cercador de correus, donar d'alta la teva web, novetats, dossiers,...

Una producció de [Partal, Maresma & Associats](#). 1995 (La Infopista) - 2000  
Posa [VilaWeb](#) a la teva pàgina. Control d'audiència per [OJD](#).