



► Dirección: C/Lleida, 17 (TGN); Telf: 977 247116; Horario: de 13.30 a 16 horas y de 21 a 23 h; Tapas: 12 a 16 h y de 20 a 23h; Cierra domingo noche, lunes noche y martes noche; Responsable: Ignacio Pous. FOTO: L. MILIÁN

GASTRONOMÍA ■ RESTAURANT XDF (TARRAGONA)

Las tapas más exquisitas

El restaurante Xamfrà del Fòrum ha aprovechado la buena acogida del público en la primera edición del concurso *Tarragona dtapes* para reservar una de sus plantas y ofrecer una amplia propuesta gastronómica basada precisamente en las tapas.

POR **URSULA PÉREZ**

Ganadores del Premi Forquilla d'Or según el jurado profesional de este concurso por la tapa Clos Montblanc Xipella Ravioli Transparent, los responsables del xdf se muestran orgullosos y satisfechos del trabajo realizado durante los días que duró el concurso, ya que la competencia era de un nivel altísimo. Jornadas agotadoras que les han incitado a superarse y a reinventar nuevas y variadas ideas.

Por eso, y a petición de sus clientes, han reservado la primera planta del restaurante para que se puedan degustar las tapas en un horario de 12 a 16 horas y de 20 a 23 h. La relación calidad-

precio es inmejorable, ya que oscilan entre 1,25 y 6 euros cada tapa. Durante el concurso la presencia de comensales superó en gran medida las expectativas creadas por los responsables del restaurante. Por ello, han puesto en marcha esta iniciativa novedosa en la ciudad.

Múltiples opciones

Las opciones son variadas y aptas para todos los públicos: migas xdf con huevo estrellado, huevos *cabreaos* (picante), bloque de pies de cerdo deshuesados y rellenos con butifarra negra y ajos tiernos, callos con pies de cerdo, chorizo y baldana (picante), montadito de crema de queso y salmón ahumado, pimienta y cebollino, escalivada con queso de cabra, torres de patatas bravas con tabasco y *allioli* con miel gratinado (picante), montadito de crema de queso y salmón ahumado, pimienta y cebollino y calamares rellenos según la receta de la *Iaia Maria*.

El restaurante está abierto desde el año 2005, cuando un

grupo de jóvenes profesionales decidieron abrir un local que resumiera la filosofía de lo que ha de ser un lugar cómodo para comer, con un entorno agradable y relajado y una cocina sana y equilibrada.

Disfrutar

El principal objetivo del xdf es hacer que sus clientes se encuentren como en su casa y disfruten del momento de la comida, que se puede definir como cocina tradicional y popular, animada con toques más actuales y basada en buenos productos de mercado. Una cocina sana y equilibrada. Respecto a la bodega, el restaurante cuenta con más de 90 de referencias.

La capacidad del restaurante es de 92 comensales. Cada día tienen más reservas para celebraciones tanto familiares de todo tipo y comidas de trabajo para empresas. Además, el Xamfrà del Fòrum cuenta con reservado con capacidad para 25 personas.

Los comensales disponen de un parking muy cercano al local.