

GERARD MARTÍ



Enguany el Megaestiu es fa a les escoles Sant Bernat Calvó i La Canaleta.

PREMIS

ACN



L'equip del Disfrutar amb Eduard Xatruch (a l'esquerra).

El Disfrutar d'Eduard Xatruch, tercer millor del món

El restaurant barceloní Disfrutar, dels excaps de cuina d'elBulli Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, és el tercer millor restaurant del món. Així ho ha revelat aquest dilluns el rànquing britànic The World's 50 Best Restaurants en una gala a Londres. L'organització va destacar que el Disfrutar del xef vila-secà és un restaurant «enginyós, divertit, experimental i tremendament deliciós». Amb aquest reconeixement, el

restaurant segueix escalant posicions, ja que en l'anterior edició havia quedat en cinquena posició. El guanyador d'aquesta edició ha estat Geranium, de Copenhaguen. Per la seva banda Josep Roca, del Celler de Can Roca, va ser reconegut amb el Beronia World's Best Sommelier. El restaurant Diverxo, del xef madrileny David Muñoz, es va alçar amb la quarta posició del rànquing dels millors restaurants del món. **Redacció**

EXPOSICIÓ FOTOGRÀFICA

ISABEL MUÑOZ

L'ANTROPOLOGIA DELS SENTIMENTS:
DARRER EPISODI
'L'IMPUR' I 'LA RAÓ'

TINGLADO 1 DEL MOLL DE COSTA
DEL PORT DE TARRAGONA

OBERTA
FINS AL 18 DE SETEMBRE DE 2022

HORARI EXPOSICIÓ:

Dilluns tancat

De dimarts a dissabtes, de 10 a 13 h i de 17 a 20 h

Diumenges i festius, d'11 a 14 h

