

El Nacional, 20/12/21

En Puigcerdà el restaurante mejor valorado este invierno es La Cava Taberna

Situado en la comarca de la **La Cerdanya**, de la que es capital, **Puigcerdà**, con sus más de 8.000 habitantes, es el gran núcleo poblacional de una región que destaca por el **turismo rural** y por la gran oferta de **deportes de invierno** que se pueden practicar. Puigcerdà es una **localidad ideal para visitar en un día o fin de semana**, mientras que el resto de la comarca tiene un incontable número de rincones para visitar.

Una oferta gastronómica de calidad

Como la **oferta gastronómica** en el Pirineo es más que reseñable, hemos querido ver en Puigcerdà qué **restaurante es el mejor valorado de la localidad**, entre los más de 80 que hemos en TripAdvisor.



Plato de La Cava Taberna en Puigcerdà

El que se lleva las mejores críticas ha resultado ser **La Cava Taberna**, especializado en **cocina Mediterránea**, aunque también con **toques europeos e internacionales** que dan unos matices a su carta más que interesantes. Entre los platos que podemos encontrar en su carta, podemos destacar algunos como los siguientes:

- Guacamole a nuestra manera con burrata fresca y totopos.

- Tartar de atún de pelotas con mayonesa de aguacate y huevas de pez volador.
- Molleja a la brasa sazonada con lima.
- Terrina de cochinillo con cremoso de membrillo, aceite de pimentón i perejil.
- Steak Tartar con cremoso de yema de huevo curado en soja y brunoise de encurtidos.
- Panceta en dos cocciones, parmentier de patata, cebolla encurtida y vinagreta de miel y lima.
- Entraña de ternera madurada a la brasa con chimichurri.



Plato de La Cava Taberna en Puigcerdà

Como vemos la carne es muy protagonista en la carta, no en vano la calidad de la carne que encontramos en la zona es más que alta, con lo que La Cava Taberna aprovecha lo mejor de la zona condimentado con lo mejor de las técnicas culinarias internacionales. Por cosas así leemos comentarios como estos en TripAdvisor: "Extraordinario. Platos muy elaborados, originales y sabrosos. Servicio afamado y cuidado. Recomiendo los churros de bacalao y los dos tartare de atún y carne. Raciones abundantes. Será un referente en la Cerdanya"

Además tenemos la opción entre semana de escoger un **menú de mediodía**, por un precio de 21€. Un menú con primero, segundo y postre también ideal para probar algunos platos en los que la sinergia de la cocina local e internacional está más que presente.

De media **un comensal se gasta en este restaurante entre 15 y 45 euros**, dependiendo del tipo de menú, la bebida, y otros aspectos, pero siempre unos precios razonables en un restaurante que además está situado en el centro de Puigcerdà, con lo que no tiene pérdida si estamos visitando la localidad.