

Cócula, nuevo restaurante de cocina de autor en el corazón de Tarragona

Cócula es un Restaurante distinto y único, situado en la planta baja del Hotel B&B (antiguo urbis), en la plaza Corsini de Tarragona, que apuesta por ser un taller para la creatividad culinaria

Cócula es un espacio íntimo y lujoso, en el que se pueden degustar los mejores arroces, tapas y ensaladas de Tarragona. Un restaurante de Tarragona en el que la innovación en la elaboración y presentación de sus platos recoge el mayor protagonismo.

Siempre buscan nuevas texturas, colores, formas, sabores y posibilidades en la cocina, utilizando ingredientes de máxima calidad que sorprenderán al invitado desde el primer momento en que los vean. Es un pequeño y singular restaurante, con un aforo limitado de 26 personas, en el que cuidan hasta el último detalle y dan un servicio en sala completamente personalizado, que también resulta un elemento diferenciador, que le otorga un valor añadido.

Cuentan con un artista en sus cocinas como es el Chef Sebastián Bedoya, el cual tiene una larga y experimentada trayectoria en el mundo de la cocina y se ha formado en la Escuela de Hostelería de Cambrils. También ha trabajado en el Restaurante Can Jubany, que cuenta con una estrella Michelin. El Restaurante Cócula presenta una cocina de autor, con la que los comensales podrán disfrutar de una explosión de sabores y de un espectáculo creativo que no podrán olvidar.

De toda su carta, destacan tres platos estrella por excelencia como es el arroz negro con sepia confitada, alcachofas y vieiras, las croquetas caseras o el pastel de queso con mermelada de frutos rojos y cookies, a los cuales aportan una visión actualizada y más artística, consiguiendo realzar la esencia y el máximo sabor a cada plato.

El Restaurante Cócula apuesta por una nueva etapa, presentándose como un taller de creatividad culinaria y puede disfrutarse de un menú semanal, de un menú de fin de semana, de un menú degustación y de un menú infantil. Además, presentan una carta con mucha variedad de producto de gran calidad, que se clasifica en ensaladas, platos elaborados con huevo, platillos, arroces, carnes y postres.

También ofrecen una gran número de referencias en su carta de vinos, la cual se divide en vinos negros (D.O. Montsant, D.O. Terra Alta, D.O. Priorat, D.O. Empordà, D.O. Ribera del Duero, D.O. Penedès, D.O. Rioja, D.O. Somontano y D.O. Tierra de León); vinos blancos (D.O. Montsant, D.O. Terra Alta, D.O. Priorat, D.O. Empordà, D.O. Penedès, D.O. Rueda, D.O. Rias Baixas y D.O. Somontano); vinos rosados (D.O. Montsant, D.O. Terra Alta, D.O. Empordà, D.O. Catalunya, D.O. Ribera del Duero y D.O. Navarra), cavas y champagne.

El Restaurante también ofrece la posibilidad de reservar el espacio para celebrar una fiesta privada en sus salas. Para saber más acerca de su propuesta gastronómica, en su web se encuentran todos los detalles: <http://www.cocula.cat/>

Datos de contacto:

Carlos Fernández
628940299

Nota de prensa publicada en: [Tarragona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Cataluña](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>