

SALVAJE



UNA CUINA SALVATJE AMB
ÀNIMA DE TERRITORI

GANDESA · TERRA ALTA

By Iban Martinez



UNA CUINA DE CAÇA, TERRITORI I AUTENTICITAT

Salvaje és un retorn a l'origen a través del producte i la natura.

HISTÒRIA DEL PROJECTE

SALVAJE neix el setembre del 2025 com el resultat d'un canvi de vida i d'un vincle personal i professional profund. Iban i la seva parella portaven un any i mig junts, vivint separats entre Vilafranca del Penedès i Gadesa. En aquell moment arriba la decisió de fer un pas endavant: construir una vida en comú en un mateix territori.

És Iban qui decideix traslladar-se a Gadesa, punt d'inflexió que obra la porta a la creació del projecte.

La idea de *Salvaje* sorgeix de manera compartida entre tots dos, com una extensió natural de la seva manera de viure i entendre el territori.

El projecte està profundament arrelat a la tradició cinegètica de les seves famílies. Tant Iban com la seva parella provenen de famílies de caçadors: avis, pare i generacions anteriors han viscut sempre vinculats a la caça. Aquesta herència es manté viva avui en dia a través d'ells mateixos, que continuen practicant-la.

Així, *Salvaje* neix d'una manera de viure i entendre la natura, basada en el respecte per la caça, la connexió amb el territori i la valorització de la carn de caça com un producte pur.

TRAJECTÒRIA GASTRONÒMICA

Al capdavant de la cuina hi ha l'Iban, xef i propietari de *Salvaje*, amb una llarga trajectòria professional vinculada a restaurants emblemàtics de la gastronomia catalana, entre ells Via Veneto, La Dama i Orotava.

Aquesta experiència aporta a *Salvaje* una base tècnica sòlida i una mirada gastronòmica refinada, que conviu amb naturalitat amb l'essència més salvatge i tradicional del projecte.



La seva cuina combina respecte pel producte, precisió tècnica i memòria culinària, reinterpretant la gastronomia de caça des d'una sensibilitat contemporània però fidel al territori.

Salvaje és un projecte absolutament personal, on l'Iban assumeix tant la direcció com l'execució de la cuina, sense equip de cuina fix, fet que reforça el caràcter artesanal, directe i honest de la proposta.

RETORN A L'ORIGEN

A *Salvaje*, l'experiència està concebuda com un retorn a l'origen. Un viatge cap a una cuina on el producte, la proximitat i l'autenticitat tornen a ocupar el centre de tot.

El restaurant busca que el comensal recuperi la connexió amb allò essencial: la qualitat real dels aliments, el respecte pel producte i la veritat de la cuina sense artificis.

L'eix principal és la carn de caça, treballada amb delicadesa i respecte, reivindicant-la com un producte noble i profundament lligat al territori. Animals que han viscut en llibertat, alimentant-se de la natura, es converteixen aquí en protagonista d'una proposta gastronòmica que uneix tradició i contemporaneïtat.



PRODUCTE I TERRITORI

La proposta gastronòmica de Salvaje es construeix sobre un respecte profund pel producte i territori.

El restaurant treballa principalment amb producte de proximitat de la Terra Alta i les Terres de l'Ebre: espàrrecs verds d'un productor local únic i fruites i verdures d'agricultors de la zona.

Els bolets provenen de diferents zones de la península, sempre respectant la temporada.





Un element singular és la carn de poltre del Pallars, procedent d'animals criats en llibertat. *Salvaje* es l'únic restaurant de Catalunya que treballa amb aquest producte a través del seu proveïdor.

L'oli és exclusivament de la Terra Alta, i la carta de vins es basa majoritàriament en denominacions d'origen de la zona, ampliant-se puntualment amb altres regions de la península.

La carta canvia sovint segons la temporada, mantenint una cuina viva i coherent amb el territori.



EXPERIÈNCIA AL RESTAURANT

L'espai de *Salvaje* combina un ambient rústic amb tocs contemporanis, creant un equilibri entre tradició i modernitat. El resultat és un entorn càlid i acollidor, pensat per transmetre sensació de refugi i, ahora, una experiència gastronòmica exclusiva.

El client entra en un espai que evoca casa i territori, amb una atmosfera íntima que convida a la calma i a la desconexió. La il·luminació càlida reforça aquesta sensació, mentre que la música jazz suau acompanya discretament l'experiència sense protagonisme, deixant el focus en la cuina i el moment.

El servei és proper i explicatiu, amb un tracte personal que ajuda al comensal a entendre cada plat, el seu origen i el seu context dins la filosofia del restaurant.



LA CAÇA COM A EXPERIÈNCIA GASTRONÒMICA

Un dels elements més singulars de *Salvaje* és la seva aposta per la caça en temporada, tractada amb respecte i sensibilitat culinària.

Entre les propostes més destacades es troba la **becada**, considerada tradicionalment la "reina de la caça menor". Aquest plat s'ofereix únicament amb reserva prèvia i sempre dins de temporada, reforçant el compromís del restaurant amb la temporalitat estricta i el respecte pel cicle natural del producte.





MÉS ENLLÀ DE LA CAÇA

Tot i que la caça és l'ànima i el fil conductor de *Salvaje*, la proposta gastronòmica del restaurant va molt més enllà del producte cinegètic.

La carta conviu amb altres elaboracions que mantenen la mateixa filosofia de respecte pel producte, proximitat i temporalitat, incorporant ingredients de gran qualitat procedents de diferents punts del territori.

Entre les propostes més representatives destaquen:

- **Steak tartar de vedella de Girona.**
- **Calamars de potera de l'Ametlla de Mar farcits de gamba.**
- **Cabrit de pastura km0 a baixa temperatura.**
- **Crema lleugera d'espàrrecs verds km0 amb tomàquets confitats, truita fumada del Pirineu i burrata.**



PLATS REPRESENTATIUS

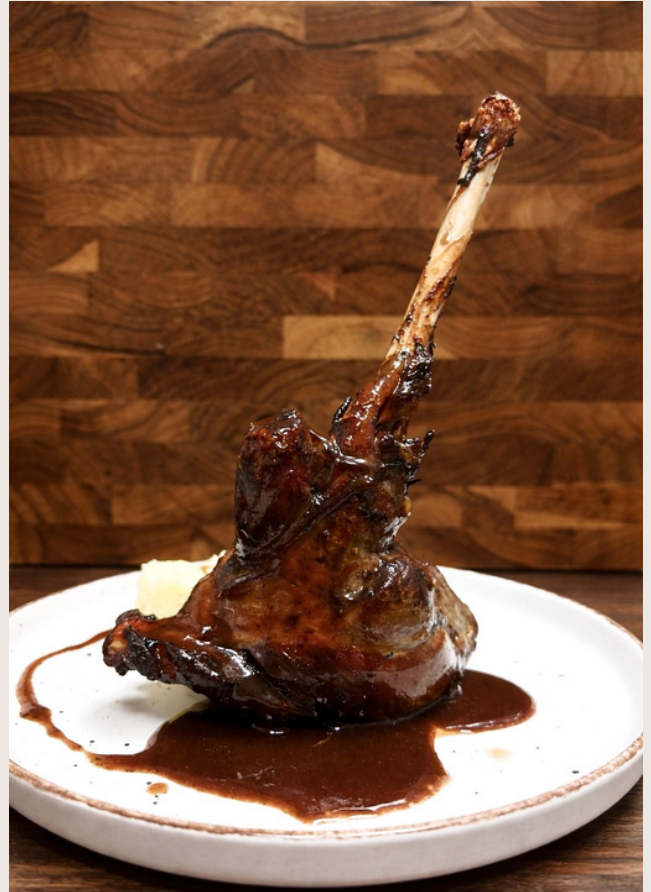
La cuina de *Salvaje* es defineix a través d'una sèrie de plats que sintetitzen la seva filosofia: producte de caça, tècnica precisa i respecte absolut per la tradició culinària reinterpretada.

Entre les elaboracions més representatives destaquen:



- **Les croquetes del xef**

Croqueta casolana elaborada amb carn de cabirol o senglar, variant segons temporada i disponibilitat del producte.



- **Jarret de cabirol a baixa temperatura (22 hores)**

Cuinat lentament i acompanyat de salsa d'Oporto, en una proposta que busca intensificar la melositat i el sabor profund de la caça.



• **Perdiu salvatge a la caçadora**

Un plat que recupera una elaboració clàssica de la cuina tradicional de caça.

• **Raviolis de conill de bosc amb beurre blanc**

Una interpretació delicada del producte silvestre, combinant tècnica francesa i sabor de bosc.





• **Tournedó de cabirol amb salsa fricandó, parmentier trufada i bolets de temporada.**

Una fusió entre la cuina catalana tradicional i el producte cinegètic, amb especial atenció a la temporada de bolets.



• **Cadira d'ibex (48 hores a baixa temperatura)**

Un dels plats més emblemàtics del restaurant. Ibex cuinat lentament durant 48 hores, amb salsa d'Oporto i xocolata, acompanyat de cremós de celerí. Una proposta que combina intensitat, tècnica i profunditat de sabor.



POSTRES ARTESANS

Els postres de *Salvaje* són elaborats artesanalment (excepte els sorbets), mantenint la mateixa filosofia de respecte pel producte i vinculació amb el territori.

Entre les propostes més representatives destaca la **crema catalana de llet de cabra km0 infusada amb farigola i romaní**, una reinterpretació aromàtica d'un clàssic català que connecta directament amb l'essència mediterrània i el paisatge de la Terra Alta.

La carta dolça es completa amb elaboracions com el **lemon pie artesanal**, d'equilibri fresc i delicat, i **Lo Gandesà**, unes postres identitàries elaborades amb gelat de torró, galeta i mistela, vi tradicional i emblemàtic de Gadesa.

A través dels postres, *Salvaje* manté la seva voluntat de fusionar territori, memòria i sensibilitat contemporània.





Un projecte arrelat a la
Terra Àlta, on la natura
dicta el ritme de la cuina.

📍 UBICACIÓ:
Carrer Sant Miquel, 68
Gandesa (Tarragona)

☎ CONTACTE:
652 46 30 90

✉ CORREU ELECTRÒNIC:
restaurantesalvaje4@gmail.com
