vinetur

Quatre Molins deja que cada cliente marque el precio de su menú degustación

El restaurante con estrella Michelin diseña cada recorrido según el presupuesto fijado en sala

miércoles 7 de octubre de 2026



Quatre Molins, el restaurante de Rafel Muria en Cornudella de Montsant (Tarragona), ha puesto en marcha este miércoles, 7 de octubre, una nueva fórmula de menú degustación en la que el comensal fija el presupuesto y la cocina diseña el recorrido a

partir de esa cifra. El establecimiento, que cuenta con una estrella Michelin y un Sol Repsol desde 2023, parte de 90 euros por persona para el menú, al que después cada cliente puede añadir el importe que considere oportuno.

La propuesta rompe con el esquema habitual de los menús cerrados. No consiste en escoger un número concreto de platos ni en ampliar una secuencia ya fijada. El funcionamiento, según explica el restaurante, pasa por comunicar cuánto se quiere destinar a la parte gastronómica y dejar en manos del chef y su equipo la construcción de la experiencia con arreglo al producto disponible, la temporada y el momento.

Quatre Molins asegura ser el primer restaurante con estrella Michelin que plantea este sistema en su menú degustación. La idea, añaden desde la casa, busca dar más margen de decisión al comensal sin convertir la comida en una simple suma de suplementos. La cocina interpreta cada servicio en función del presupuesto marcado en sala y decide cómo trasladarlo al plato.

La referencia más cercana es el omakase japonés, una fórmula basada en la confianza en el criterio del cocinero. En este caso, el restaurante aplica ese principio a una cocina vinculada al Priorat, al Delta del Ebro y al vino. “Queríamos que el comensal pudiera decidir hasta dónde quiere llegar y que, a partir de ahí, confiara en nosotros. Él pone el presupuesto y nosotros ponemos el producto, la técnica y nuestra manera de entender la cocina”, afirma Muria.

El planteamiento permite que no haya dos mesas iguales en un mismo servicio. A medida que el presupuesto sube, la cocina incorpora más producto, más elaboraciones y nuevas fases dentro del menú. El restaurante sostiene que esa flexibilidad le permite ajustar mejor la experiencia a la temporalidad y a la disponibilidad real de cada jornada, algo difícil de encajar en una propuesta cerrada y uniforme para todos los clientes.

Entre los platos que forman parte de la oferta actual figuran el taco crujiente de bogavante y caviar, la trilogía de atún, el ravioli de cigala con salsa de foie, el rodaballo al pil-pil y caviar, el salmonete con suquet de pan de abeja y el Royal de sangacho de atún con compota de pera. En la parte dulce aparece El Rusc, una elaboración ligada a la miel, un ingrediente muy presente en la cocina de Muria.

Ese vínculo no es casual. El cocinero es sexta generación de una familia de apicultores de El Perelló y ha hecho de la miel una de las señas de identidad de su trabajo. Formado en la Escuela de Hostelería Hofmann de Barcelona, completó su aprendizaje en casas como Michel Bras, en Laguiole; Villa Maiella, en Abruzzo; y L'Atelier de Joël Robuchon, en París. Además de Quatre Molins, está al frente de Brichs, en Falset, y desde este mes de octubre lidera también la propuesta gastronómica de Unnic, en Andorra.

La parte líquida se mantiene al margen del precio base del menú. Quatre Molins ofrece el maridaje por separado y cuenta con una carta de más de 700 referencias de vinos y espumosos catalanes. El restaurante presenta esa selección como una extensión natural de su cocina y de su vínculo con una comarca marcada por la viticultura.

El proyecto de Muria se apoya en tres ejes que el restaurante considera centrales en su identidad: el Priorat, el Delta del Ebro y el vino. Esa combinación se traslada ahora también a la estructura del menú. En lugar de ofrecer un único itinerario para todos los clientes, la cocina adapta el servicio a cada mesa dentro de un marco económico fijado por el propio comensal.

La apertura de esta fórmula llega en un momento en el que muchos restaurantes de alta cocina revisan el modelo clásico del menú degustación para introducir más margen de elección, bien en el número de pases, bien en los productos o en el tipo de maridaje. Quatre Molins opta por hacerlo desde el presupuesto, un criterio poco habitual en este segmento, y deja que sea la cocina la que transforme esa cifra en una experiencia concreta.