vinetur

Sant Hilari Sacalm estrenará Tingana, un restaurante de cocina catalana con vocación de pueblo

Lo impulsan socios vinculados a Los Caracoles con huerto propio y una carta de producto de proximidad

jueves 22 de octubre de 2026

Sant Hilari Sacalm sumará el próximo 24 de octubre un nuevo restaurante con vocación local. Tingana abrirá en la calle Montsolís, 29, con una propuesta centrada en la cocina catalana tradicional, el producto de proximidad y una puesta en escena actual. El proyecto lo impulsan David Camprubí, Xavier Vilà y Pablo Bofarull, sexta generación de la familia propietaria de Los Caracoles, uno de los restaurantes históricos de Barcelona.

La iniciativa se presentó este jueves, 22 de octubre, y sus promotores la sitúan como una apuesta por la restauración en un municipio de tamaño medio, alejado de los grandes circuitos urbanos. Vilà, natural de Sant Hilari Sacalm, llevaba tiempo dándole vueltas a la idea de abrir un espacio gastronómico en el pueblo. A esa primera conversación se sumó Camprubí, con más de diez años de experiencia empresarial, y después Bofarull, que aporta la vinculación familiar con el sector de la hostelería.

Los tres socios explican que la idea pasa por recuperar el restaurante como lugar de reunión, tanto para los vecinos como para quienes llegan de fuera. “Tingana nace de la ilusión de hacer algo nuevo en Sant Hilari y de recuperar ese espíritu de pueblo que creemos que sigue vivo, pero que queremos volver a poner en movimiento”, afirma Xavier Vilà. La elección del nombre responde, además, a un juego con la expresión catalana “tinc gana”.

La carta parte de recetas reconocibles de la cocina catalana y se irá adaptando a las estaciones y a la disponibilidad del producto. Entre los platos que figuran en la apertura están el chuletón de vaca frisona, con una maduración de entre 30 y 50 días; los macarrones con tres tipos de carne, gratinados con tres quesos; el arroz de montaña; el sam de croqueta de pollo con kimchi, y un flan de huevo con vainilla en la parte dulce.

Bofarull explica que el objetivo es combinar sabores familiares con una personalidad propia de la casa. Los socios añaden que buscan una relación calidad-precio que permita atraer tanto a la clientela local como a visitantes. El precio de salida anunciado es de 25 euros por persona.

Uno de los ejes del restaurante será el uso de producto de proximidad. Tingana contará con huerto propio y prevé trabajar con proveedores del entorno. La idea, en palabras de sus impulsores, es que la cocina mantenga una relación directa con el territorio y con la oferta agrícola y alimentaria de la zona.

La dirección gastronómica recaerá en Alejandro Rodríguez como chef ejecutivo y en Matías Ruiz como responsable de cocina. Rodríguez suma más de 20 años de experiencia entre fogones y ha estado cinco años al frente de Tunateca, el restaurante del Grupo Balfegó centrado en el atún. Ruiz, de 31 años y de origen argentino, ha pasado por cocinas como Caelis, Tejada Mar, Besta y Can Carlitos, en Formentera. En su etapa con Romain Fornell, llegó a ejercer como uno de sus jefes de cocina con 26 años.

Rodríguez sostiene que el proyecto quiere ir más allá del plato y ofrecer una experiencia completa en sala y cocina. Ruiz, por su parte, defiende una forma de trabajar en la que el cocinero participa también en la sala, la bodega y el desarrollo del negocio. Esa visión se traducirá, según ambos, en una cocina cercana y centrada en el sabor.

La ubicación también forma parte del planteamiento del negocio. Sant Hilari Sacalm se encuentra en las Guilleries, entre las comarcas de Osona y La Selva, en una zona de montaña con conexión con Barcelona, Girona, los Pirineos y la Costa Brava. Los socios consideran que esa posición puede ayudar a captar público de proximidad, además de

reforzar la vida social del municipio.

El local contará con zona de bar y terraza. Sus promotores quieren que funcione no solo como comedor, sino también como espacio de encuentro para el día a día del pueblo. Esa misma línea se extenderá, según avanzan, a la colaboración con empresas y productores de la zona.

Aunque la apertura se centra en el restaurante, el plan empresarial va más allá. Los socios contemplan, a medio y largo plazo, abrir nuevas vías de negocio bajo la misma marca, entre ellas un food truck, servicio de comida para llevar y un vino propio de la casa. La prioridad, precisan, será asentar primero el establecimiento de Sant Hilari Sacalm antes de dar ese paso.

La apertura de Tingana llega en un momento en el que parte de la iniciativa empresarial joven se concentra en grandes ciudades. En este caso, los impulsores han optado por instalarse en un municipio pequeño y vincular el negocio a la economía local. Su previsión es que la restauración pueda actuar como un elemento de dinamización social y económica en la localidad.

El restaurante empezará a funcionar el próximo 24 de octubre en Sant Hilari Sacalm, en la provincia de Girona, con reservas en el teléfono 972 232 279.