

Un espacio para enlaces matrimoniales de alto standing

El Grup Nastasi anunció ayer su nuevo proyecto: un nuevo espacio, con restaurante y gran jardín, en el que se podrán celebrar enlaces matrimoniales de alto standing en plena Horta de Lleida. La casa rural escogida, construida poco después de la Guerra Civil, tiene una gran sala para 400 comensales, una torre de 20 metros de altura desde donde se divisa toda la Horta y un patio interior de inspiración andalusí desde donde se accederá al salón. La Torre del Nastasi estará lista dentro de dos años.

la Mañana VIERNES 4 DE MARZO DE 2011 3

HOSTELERÍA / NUEVA APERTURA

El Grup Nastasi abrirá un gran restaurante en l'Horta de Lleida

● Se trata de un espacio de 25.000 metros cuadrados con una casa rural y un jardín de pinos centenarios

● Listo dentro de dos años, se celebrará un sólo banquete diario y contará con parque infantil y suite nupcial de lujo

de Lleida y, por supuesto, en la gran casa ubicada en la Caparrella. Está previsto que sólo se celebre un banquete cada día en su sala de más de 400 comensales, que ofrecerá un servicio de alto standing a un precio ajustado para su nivel, menús de 100 euros.

La boda también se podrá celebrar en el mismo recinto (con parque infantil y suite nupcial), bien de forma clásica o con alguna de las bodas temáticas que piensan incluir como *estilo Las Vegas* o, incluso, dentro de una limusina.

Hotel y complejo comercial

Este gran proyecto no tendrá lugar hasta dentro de dos años, momento en el que los empresarios dejarán el restaurante Nou Forn (Rovira Roure, 87) y construirán en su lugar un hotel "low cost de tres estrellas con 65 habitaciones".

Con un coste, a precios actuales, de 45 euros por habitación y noche, el principal polo de atracción que esperan tener los empresarios es el Hospital Universitari Arnau de Vilanova. "A causa de la crisis, cada vez se harán más intervenciones sin ingreso, pero muchas veces el paciente tendrá que ir al día siguiente a visitarse", explicó Lladonosa, que aseguró que tener un hotel a bajo precio junto al hospital sería una opción perfecta para estos pacientes, "o para médicos que hacen sus prácticas o acompañantes de los pacientes".

Junto a este hotel, se ubicarán diferentes comercios, estando sólo confirmado un supermercado Mercadona. Sin embargo, y aunque los Lladonosa no gestionarán la parte comercial, comentaron que se está hablando también con empresas de otros sectores comerciales como la electrónica.

LLEIDA JESÚS GARCÍA

El Grup Nastasi, dueños de la Fonda del Nastasi, el Nou Forn y el complejo lúdico Excess, anunció ayer la apertura de un nuevo restaurante, La Torre del Nastasi, especializado en bodas y grandes banquetes en la Horta de Lleida, concretamente en la partida de la Caparrella. Se trata de un espacio de 25.000 metros cuadrados que incluye una gran casa de campo construida tras la guerra civil, con una torre de vigía de 20 metros de altura desde donde se divisa toda l'Horta, rodeada de jardines con pinos centenarios, uno de los grandes atractivos del espacio.

El proyecto verá la luz dentro de dos años, cuando haya pasado todos los trámites administrativos necesarios y se haya restaurado la casa y adecuado la zona. En estos momentos, los dueños están realizando los trámites para obtener los permisos, que se ven dificultados por tratarse de un espacio en l'Horta de Lleida, lugar donde no se puede ubicar cualquier tipo de negocio. Por ello, según explicó el dueño, Pepito Lladonosa, la licencia que pedirán será de empresa de catering, ofreciendo este servicio en cualquier lugar



El restaurante La Torre del Nastasi estará situado en la partida de la Caparrella y abrirá dentro de dos años

El Nou Forn seguirá dos años más y con menús más baratos

LLEIDA El Nou Forn, el restaurante de Rovira Roure de la familia Lladonosa, seguirá abierto mientras el nuevo restaurante de la Caparrella no esté listo, es decir, durante dos años más.

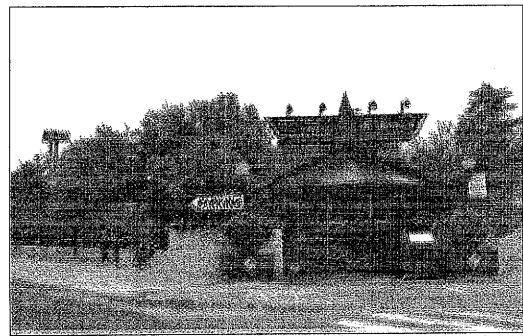
Como campaña de despedida y de agradecimiento a todos los que han pasado por el restaurante, durante este año 2011 el Nou Forn ofrecerá menús más baratos, a 25 euros, con los platos propios de la cocina de este restaurante que tiene ahora 15 años, y se podrá de-

gustar una mariscada por 35. Además, el restaurante ha reservado unos fines de semana para que diferentes asociaciones puedan degustar la cocina de autor del restaurante, y las parejas que han celebrado su banquete allí podrán recordar "los mejores momentos de su vida" con una selección de platos especiales.

Otra novedad del Nou Forn será que avanzarán a la primavera la terraza de verano, donde el menú de martes a domingo costará 25 euros

y los comensales podrán disfrutar de la comida fumándose un cigarrillo, pero sin molestar al resto de personas que acudan al restaurante y quieran probar la comida de Carmel Lladonosa sin el alifio de la nicotina y el alquitrán.

Carmel se formó en la Escola d'Hostaleria de Cambrils y ha trabajado en hoteles y restaurantes de París, Canes y Nueva York. Antes de pasar a desarrollar su actividad en La Torre del Nastasi, que se dedicará exclusivamente a bodas y grandes banquetes, sin menús diarios, se puede seguir disfrutando de sus platos en este Nou Forn por el que han pasado 350.000 comensales en sus 15 años de vida.



Ofrecerá menús a 25 euros e instalará la terraza de verano en primavera

ANNA CARRIÓN