

# LA TAVERNA DEL MAR

RESTAURANT · MARISQUERIA

Sopar Homenatge a  
**Josep Pla**  
en motiu dels 125 anys del seu naixement

**LA TAVERNA DEL MAR**

RESTAURANT · MARISQUERIA



S'Agaró, 20 de maig de 2022

## GURMET

Jo no he estat mai cuiner. No tinc la més petita idea de les receptes culinàries. De la cuina, el que m'interessa són els resultats, l'eficàcia. Jo no he estat mai ni un gurmet ni un gormand. Les meves possibilitats d'absorció alimentària han estat sempre molt precàries. És probablement per aquest fet que he pogut arribar a viure alguns anys. Aquest paper l'escric havent arribat a setanta-quatre anys. Són ja molts anys. El meu ideal culinari és la simplicitat, sempre compatible amb un determinat grau de substància.

Demano una cuina simple i lleugera, sense cap element pesat en la digestió, sense taquicàrdia. El menjar és un mal necessari i, per tant, s'ha d'aerificar. Sóc contrari al vi fort i de graus. El vi dolç m'horroritza. El vi ha d'ésser sec, fresc i d'escassa graduació. No m'agraden les coses crues, ni dolces, ni massa salades. El luxe, en el menjar, com en tot, em deprimeix. Sempre he cregut que la taula és un element decisiu de sociabilitat i de tolerància.

*El que hem menjat, OC, XXII, 1972*

**Menú creat per:  
Jaume Subirós (El Motel Empordà)  
i Lluís Planas (La Taverna del Mar)**

Espines d'anxoves arrebossades

Musclos de roca

\*\*\*

Flors de carbassó farcides de recuit de l'Empordanet

Pèsols amb botifarra negra

\*\*\*

Llagosta i pollastre

\*\*\*

Sorbet de menta

\*\*\*

Taps de Cadaqués

\*\*\*

Cafès i Johnny Walker

\*\*\*

**Celler a càrrec de Jaume Solé**

Champagne Forget-Brimont  
Grand Cru Rosé

Edouard Delaunay 2019 Bourgogne  
Côte-D'Or Chardonnay

Clos D'Agon 2014 Catalunya

Preu per persona: 95 Euros

IVA inclòs