



22 junio, 2015 / [Otras](http://www.good2b.es/category/hotspotsespanol/hotspot-barcelona/hotspot-otras/) (<http://www.good2b.es/category/hotspotsespanol/hotspot-barcelona/hotspot-otras/>)

## La Taverna del mar, el paraíso gastro de S'Agaró

By

Ariana Diaz Celma

(<http://www.twitter.com/admin>) (<https://plus.google.com/102573353576788586350/posts>) (<http://www.instagram.com/good2b.es>)

Con el sol radiante y el aumento de temperaturas, cada vez resulta más complicado aguantar el fin de semana en la ciudad. Conscientes de ello, en Good2b hemos empezado a rastrear hotspots 10 que estén a golpe de volante y se conviertan en la excusa perfecta para hacer escapadas de un día. Nuestra primera estampida veraniega nos ha llevado a **La Taverna del Mar**, un restaurante en tonos marineros azul y blanco -restaurado hace tan solo un año por el omnipresente Lázaro Rosa Violán-, situado en primera línea de mar y con unas vistas de escándalo. Y eso sin entrar en detalle aún en su carta, una oda a la cocina mediterránea que esta temporada se renueva de la mano de un nuevo chef, Dani Soto, avalado por el Saüc y el Moments, ambos paraísos gastronómicos galardonados con estrella Michelin.

### El chef Dani Soto supone una bocanada de aire fresco a un lugar que ya de por sí se ha labrado una reputación 10 a lo largo de los años

Dani Soto supone una bocanada de aire fresco a un lugar que ya de por sí se ha labrado una reputación 10 a lo largo de los años. El restaurante permanece así fiel a sus orígenes, que le relacionan con la marisquería clásica y los arroces mediterráneos, pero con un punto mucho más actual. Recomendamos empezar picando algo de marisco de su surtida carta, desde ostras hasta espardeñas a la plancha, pasando por cigalas de Palamós hasta vieiras salteadas con alcachofas del país. Aquí todo vale para darse un buen capricho. Se puede combinar con alguno de sus entrantes, que van desde las simples pero infalibles anchoas del Cantábrico a platos más elaborados como la ensalada César de bogavante azul. Aunque la carta ha incluido más pescados y carnes, somos de la opinión de que, si has llegado a **La Taverna del Mar**, lo mejor es optar por uno de sus arroces. La paella del Señoret o el arroz caldoso de bogavante son siempre un tanto asegurado. Nunca está de más echar un vistazo a las sugerencias del chef para rematar una selección exquisita. Uno de los puntos fuertes de Soto es el impulso que ha dado a la carta de postres, que han mejorado notablemente, como mínimo en creatividad. El gazpacho de piña con vainilla, tartar de fresones y cristal de menta es la opción perfecta para una buena digestión, aunque los más golosos no podrán resistirse al cheesecake de La Taverna con mermelada de frambuesa y Shortbread.

Además, esta temporada, **La Taverna del Mar** también ha ampliado su carta de desayunos y aperitivos, así como la de tapas y la degustación de platos, para poder aprovechar su terraza, que sobrevuela el Mediterráneo, a cualquier hora del día. Los cócteles se presentan como el colofón para que las noches de verano en S'Agaró sean redondas.

Comer o cenar en **La Taverna del Mar** cuesta entre 60 y 80 euros, dependiendo del vino escogido, aunque hay un menú de mediodía por 35 euros (de lunes a viernes y nunca en temporada alta). Lo mejor, pero, no se paga. Las vistas son gratuitas, así como su enclave privilegiado, una joya del Modernismo catalogada como bien de interés local. El restaurante se sitúa en un antiguo merendero de playa junto a las históricas casetas de baño de S'Agaró, un paisaje pintoresco que bien merece una sesión de fotos.

Photos © Cecilia Díaz Betz

## Detalles



Datos de mapas ©2015 Google, Inst. Geogr. Nacional

**Dirección:** Ctra. Sant Feliu a S'Agaró s/n

**Teléfono:** (+34) 972 82 16 69

**Tipo:** Restaurante

**Web:** <http://www.latavernadelmar.cat/> (<http://www.latavernadelmar.cat/>)