



Gaetan Paulus, nou xef de La Taverna del Mar

El restaurant La Taverna del Mar de S'Agaró enceta una nova temporada de la mà d'un nou cap de cuina. L'escollit és Gaetan Paulus, amb un currículum variat forjat en restaurants de diverses ciutats europees, però que s'endinsen en la cuina mediterrània des que el xef va treballar a Formentera.

Paulus, que a Barcelona va treballar al japonès Icho i al Caelis –amb una estrella Michelin–, ha ampliat la carta del restaurant, estrictament centrada fins ara en plats típics mariners. El xef hi incorpora una oferta més creativa amb suggeriments de temporada

sense oblidar ni els plats forts d'aquest mític local de la Costa Brava ni els productes de la zona. Arrossos, peix salvatge i el marisc de proximitat conviuen a la carta amb propostes noves com el sashimi d'escamarlà, salmó o tonyina, el turbot amb salsa tàrtara o els King Crab Rolls. —



INTERPROFIT