

INICIO › RESTAURANTES › LA TAVERNA DEL MAR



Marinera. La Taverna del Mar.

Passeig de Sant Pol, s/n S'Agaró.(Girona) Tel: 972 82 16 69

La Taverna del Mar, patrimonio gastronómico y arquitectónico de la Costa Brava



LAIA ANTÚNEZ 13/08/2018



Desde los históricos ventanales de La Taverna del Mar se observan las aguas de la bahía de S'Agaró, un emblema del turismo de lujo de principios del siglo XX. Unas vistas cautivadoras que mejoran con su cocina marinera, basada en la calidad del pescado fresco y del marisco de la zona.

Para los que no conozcan los orígenes de la localidad costera de S'Agaró, vale la pena volver la vista atrás antes de entrar en La Taverna del Mar. Su historia se remonta a principios del siglo XX, cuando el empresario **Josep Ensesa i Pujades** y su hijo, junto con el arquitecto **Rafael Masó**, desarrollaron un plan para crear una ciudad jardín, entre la bahía de Sant Pol y la playa de Sa Conca, al norte de Sant Feliu de Guíxols, destinada al turismo de calidad e inspirada en propuestas que ya existían en las costas de Francia e Italia.

Entre otros equipamientos, se crearon unas pequeñas casetas de baño a pie de arena, un merendero y, en el año 1932, abrió puertas la joya del proyecto: el Hostal de La Gavina. Un hotel que ha definido el turismo de lujo clásico de la Costa Brava y que sigue alojando a ilustres huéspedes. El merendero, que sufrió un incendio y fue rehabilitado por el arquitecto novecentista Francesc Folguera, también vivió los estragos de la

Suscríbete a la newsletter

Buscador de Restaurantes

Nombre (opcional)

Provincia

Otras sugerencias



Los Marinos José

Paseo Marítimo Rey de España, 161, Fuengirola



Marea Alta

Av. Drassanes 6-8
Edificio Colón Piso 23-24,
Barcelona



Chiringuito del Señor Martín (local cerrado)

Mayor, 31, Madrid

Lo más leído

6ª edición 'Ruta del Bacallà' de Barcelona

GASTRONOSFERA 05/03/18

Vespres Inedit's 2018

GASTRONOSFERA 05/07/18

Ruta de tapas de Barcelona 2018

GASTRONOSFERA 06/06/18

Murcia de tapas 2018

GASTRONOSFERA 24/05/18

Guerra Civil. Ya en 2014, la familia Ensesa, que se ha mantenido como propietaria, decidió darle un nuevo aire, manteniendo su origen marinero, e incorporó así La Taverna del Mar a la oferta gastronómica de su hotel.

El mar en todo su esplendor

El edificio está catalogado como **Bien Cultural de Interés Local** y solo entrar lo comprendemos ya que sus arcadas y sus grandes ventanales nos ofrecen un marco de cautivadora belleza para admirar las aguas mediterráneas. La decoración, que lleva el sello de Lázaro Rosa-Violán y de las hermanas Ensesa, conjuga sutilmente el patrimonio arquitectónico con el equipamiento más moderno de la sala. Todo encaja como un guante. En este entorno, la cocina no podía tomar otro camino que el de enfocarse hacia el mar.



El chef Lluís Planas es el que la dirige desde hace dos años, siguiendo las pautas marcadas por el reconocido Romain Fornell, que también ejerce de asesor gastronómico en el Hostal de La Gavina. Vecino de Palamós y de familia vinculada a la hostelería, Planas conoce como nadie el producto del mar y lo prepara como mejor le sienta: las gambas procedentes de su pueblo a la plancha, el bogavante del Cantábrico al grill y el buey de mar al vapor. Su premisa es que el pescado sea fresco, salvaje y con el sello de calidad de las lonjas de la Costa Brava.



También les gusta trabajar con las cazuelas, por lo que decidirse entre el **suquet de pescado** o la **fastuosa cazuela de la Taverna**, con bogavante azul, patatas picantes, almejas y huevo estrellado, es siempre un acierto. Durante el mediodía, explican, que los reyes indiscutibles son los **arroces** como el meloso con bogavante o la paella del señorito. Los entrantes y sugerencias también beben del mar.



Para darse un homenaje proponen dos **menús**, que abren con diversos entrantes para seguir con el pescado del día, en el caso del menú gastronómico, o con el arroz a la cazuela con nécoras, si se opta por el menú del mar. La rúbrica, en ambos casos, llega con sus **postres**, caseros y cuidadosamente contruidos, como el **cheesecake** con helado de mango y fruta de la pasión o la **brownie** con helado de vainilla y espuma de frambuesa.





Añadir nuevo comentario

Tu nombre

Asunto

Comentario *

Enviar

[Inicio](#) [Rutas y jornadas](#) [Restaurantes](#) [Recetas](#) [Rincón del chef](#) [Actualidad](#) [Ocio](#)

