



La Taverna del Mar la reina de la cocina marinera.

MESAS BARRAS Y COCINAS

2 agosto, 2019



author:
Luisa Ramos



Un lugar mágico para disfrutar de los mejores productos del mar junto a los Banys de S'Agaró.

Cuando nació la Taverna del Mar su función era la de ser un merendero en la Playa de Sant Pol. En aquella época, cuando se utilizaba casi la misma cantidad de ropa para bañarse públicamente que la que se usaba para ir por la calle, se convirtió en un lugar donde los lugareños de la época descansaban y reponían fuerzas después de sus baños de mar.

Fue en el año 1929 cuando se alzó la construcción como el restaurante de los baños de S'Agaró. Pocos años después, en 1935 se quemó y después de unos años de reconstrucción se reinauguró el día 19 de julio de 1936. La alegría duró poco y su actividad quedó totalmente parada debido a la Guerra Civil. En 1939 volvió una vez más a revivir, llegando a ser todo un referente como sigue siéndolo hoy en día.



La Taverna del Mar

Una joya del modernismo, hoy catalogada como bien cultural de interés local, la Taverna del Mar se erige sobre un muro que permite ver a través de sus amplios ventanales el paisaje mediterráneo de la Costa Brava. Allí todo es marinero, desde su decoración renovada en 2014, para la que contaron con Lázaro Rosa Violán, hasta los productos que entran en su cocina para llegar después a nuestra mesa.

Si tuviéramos que describir su cocina sería fácil: buena. O muy buena mejor dicho. Es así de sencillo, porque así es cómo describimos las comidas cuando salimos de disfrutarlas. La calidad de su oferta es indiscutible y cuando la base es el buen producto, queda solamente sacarle el máximo provecho a cada uno de ellos.

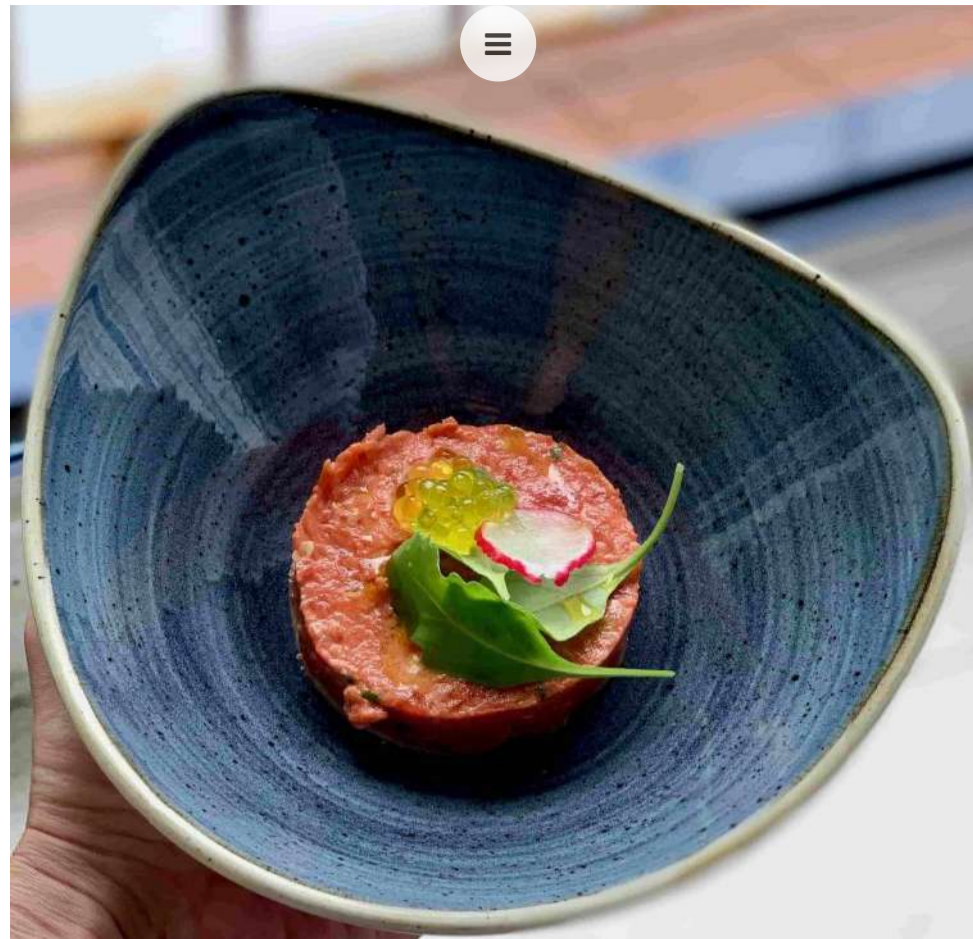


Ostra al natural

Eso no quiere decir que sea fácil. Escoger lo mejor, llevarlo a los fuegos, respetar los tiempos de cocción y alternar platos de toda la vida con la creatividad, las nuevas tendencias y los nuevos formatos no es una tarea que pueda hacer cualquiera.

El **chef Lluís Planas** sí. Nacido en Palamós y relacionado con la restauración durante toda su vida, Lluís se ha formado y ha pasado por restaurantes de renombre como Arzak, Gaig y el Celler de Can Roca, además de otros establecimientos de l'Empordà. Su especialidad en cocina de pescado le ha llevado a conectar enseguida con la filosofía de la Taverna del Mar, llevando el Mediterráneo a la mesa con cada una de sus propuestas.

Empezando por sus sugerencias, nos encontramos con unos boquerones de Palamós en vinagre con fruta de la pasión y frambuesa o unas *sepionetes* con cebolla japonesa, espárragos y calabacín que se convierten en los preliminares de lo que se intuye como una gran comida en la que no podéis dejar de incluir su tartar de tomate confitado, presentándose con el aspecto de un steak tartar aunque la carne esté ausente.



Tartar de tomate

Si la idea es ir a degustar el marisco de puede optar por unas ostras “Joel Dupuch” no3 al natural servidas con pepino, alga y manzana ácida; por unas navajas con aceite de citronella; por unas Gambas de Palamós a la plancha, o ir directamente a la *Bandeja de Marisco de la Taverna* donde encontraremos un surtido de lo más fresco.

No se puede concebir un restaurante marinero sin arroces. Meloso, a la cazuela, del *senyoret* o negro, son las diferentes formas en que se presentan, utilizando bogavante, nécoras o carpaccio de gambas además de un buen fondo y el tiempo de cocción necesario para que el arroz se presente en la mesa en su punto.



Arroz del senyoret

La Taverna del Mar sigue siendo un lugar de referencia. Sin dormirse en los laureles, se amolda a los nuevos tiempos [≡] y a la demanda del público, como hizo el pasado 2018 con la apertura de un chill-out con una carta de sugerencias para disfrutar a orillas del mar de unas tardes inolvidables.

Este 2019 amplían sus días de apertura hasta el 22 de diciembre incorporando por primera vez menús especiales de Navidad para grupos y empresas, aún pendientes de concretar. Quizá el próximo año veamos ya incluidos en su oferta los menús de Navidad para los días más señalados.

[Facebook](#)
[Twitter](#)
[Google+](#)
[Pinterest](#)
[LinkedIn](#)
[COCINA MARINERA](#)
[LA GAVINA](#)
[LA TAVERNA DEL MAR](#)
[S'AGARÓ](#)


Luisa Ramos 31 julio, 2019



Luisa Ramos 30 julio, 2019



Luisa Ramos 29 julio, 2019

Enviar un comentario

Escriba su comentario aquí...