

GiDONA

www.gidona.cat

viatges

De creuer a bord
del Norwegian
Encore

emprenedores

Natàlia Gámez,
propietària i
micropigmentadora

Mònica Soley,
directora de Can Regàs

Sabrina Borda,
propietària de Sibella

Estel Masferrer,
propietària de Vista Òptica

vivències

Pilar Auguet

Perruquera i microscopista capil·lar
i a més...

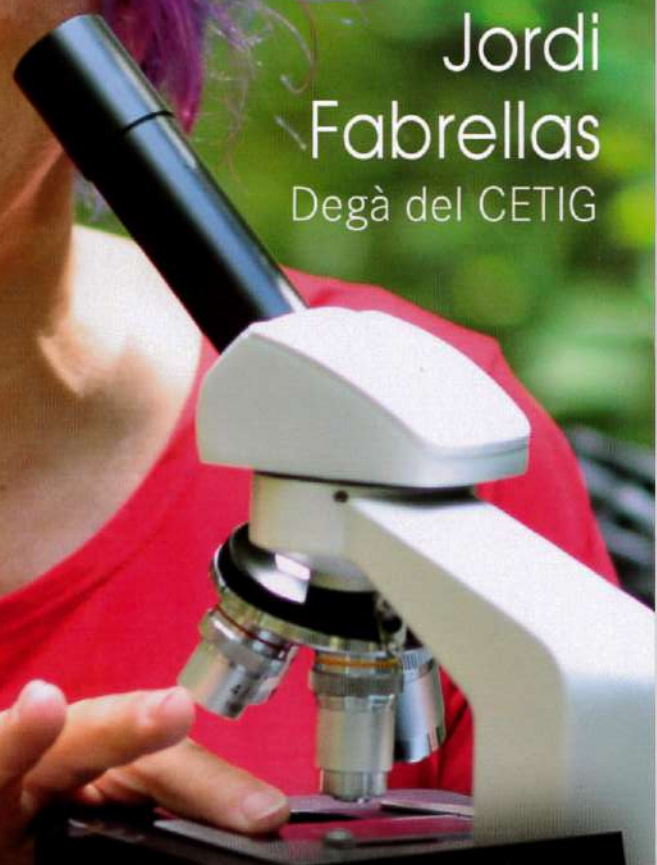
Actualitat, Moda, Salut, Bellesa, Cultura...

homes

Jordi

Fabrellas

Degà del CETIG



Delicatessen
Núm. 87
SUPLEMENT GASTRONÒMIC DE GiDONA

La proposta
Si No Fos
Girona

Entrevista
**Joan Carles
Garcia**
Xef d'Es Portal

Emblemàtic
**La Taverna del
Mar**
s'Agaró



La Taverna del Mar

(s'Agaró)

Text i fotos : Jordi Aparicio i Jordi Perich

gidona@gidona.com

www.gidona.cat

El 2020 els Banys de s'Agaró compliran 100 anys d'existència en un marc idíl·lic i que ha donat glamur, bon gust i luxe en aquest paratge únic de la Costa Brava propietat de la família Ensesa i que es va completar uns anys més tard amb la construcció de La Gavina, un dels pilars de luxe de la Costa Brava.

Justament per commemorar aquest centenari i fruit de la demanda dels clients de **La Taverna del Mar**, aquest any **la temporada d'aquest emblemàtic restaurant s'amplia fins al 22 de desembre** gràcies a la persistència del seu **director, Alberto de Pau**, juntament amb tot l'equip de cuina, capitanejat per **Romain Fornell, assessor gastronòmic** de tot el complex, i del **xef de La Taverna, Lluís Planas**, un vell conegut de la gastronomia de la Costa Brava que aporta el receptari empordanès actualitzat. I per començar les celebracions del centenari, el xef Lluís Planas **ha creat una sèrie de menús d'empresa per les festes nadalenques** amb diferents elaboracions a preus molt atractius, sabent on som, a partir de 35 euros i que **es culminen amb un dels plats que segurament donen sentit**

a la gastronomia empordanesa, com és el magnífic pollastre amb llagosta. Una recepta totalment tradicional, calcada de la que feia l'avi del xef els dies de festa, en què se segella primer la llagosta, es fa un potent sofregit de ceba, all i molt poca tomata, i s'hi aboca el pollastre prèviament rossejat, el caldo i la preceptiva picada. Meravellosa execució i que segurament es convertirà en must d'aquest emblemàtic restaurant de s'Agaró.

Després del pas de la Mercè Pellicer per La Taverna del Mar, **la família Ensesa, juntament amb el director, Alberto de Pau, va voler donar un tomb a la proposta gastronòmica** de tot el complex de La Gavina i per aquest motiu va contractar **Romain Fornell, empresari d'èxit amb diferents restaurants a Barcelona i que llueix l'estrella Michelin al Restaurant Caelis**, per assessorar tots els espais gastronòmics de La Gavina, incloent-hi, per tant, La Taverna del Mar. **Amb un pes pesant a La Gavina com és el xef José Pulido, ara fa 3 anys es va contractar un cuiner amb un llarg recorregut a restaurants de l'Empordà, Lluís Planas.**



Els pares d'en Lluís eren els propietaris del **restaurant La Menta de Palamós** i allà es va iniciar al món de la cuina. Després de la jubilació dels pares, el xef va passar pel **Casamar** i per la Malcontenta, ambdós responsables del xef estrellat Quim Casellas, per finalment aterrar al fantàstic restaurant de Romanyà, **Can Roquet**, on es va estar 3 anys compartint les tasques de xef amb el propietari amb Donald de Ridder. És aquí on ara fa 3 anys la família Ensesa, amb el vistiplau de Romain Fornell, el va fitxar perquè es fes càrrec de La Taverna del Mar.

Amb la complicitat de José Pulido i sota la supervisió de Romain Fornell, Lluís Planas ha canviat la carta, ha creat diferents menús executius i juga cada cop més amb diferents suggeriments segons el producte de temporada, en què mai falten mars i muntanya empordanesos i que ara, en temporada de bolets, es fan més evidents que mai. Amb plats suculents com les **sepiones amb rossinyols**, els **rovellons amb salsitxes i botifarra negra**, el fantàstic **calamar amb trompetes de la mort**, delicat i elegant plat, o el meravellós **cep amb carpaccio de gambes i oli de pinyons** amb una perfecta textura i execució. Queda clar que estem a l'Empordà? I és aquesta aposta per allargar la temporada fins al 22 de desembre que fa que puguem gaudir de plats de **bolets**, de **garioines** i de **grans rostits** que evocuen la Costa Brava pel seu component de mar i muntanya.

Planas incorpora entrants com ara el creatiu **tàrtar de tomata**, amanit com un **steak** tàrtar però canviant la carn per la tomata, o la laminera **coca de burrata**, **hummus d'albergínia**, **anxova i tomates semiseques**. Les **ostres Joel Dupuch n. 3**, marca de Romain Fornell, les presenten al natural, amb aigua de cogombre i algues o amb **ponzu** amb caviar de truita de riu, o les gegants i gustoses **navalles** subtilment amanides. I sobretot destaca la seva carta d'**arrossos**, fantàstic el de **bolets, salsitxes i sèpia**, i la seva carta de mariscs on mai falten **espardenyes, gambes, escamarlans i llamàntols i llagostes**, sempre frescos, com marca la tradició marinera de La Taverna del Mar.

Bona carta de postres, de la qual sobresurt el seu ja famós **cheesecake amb mango**, obra de Romain Fornell, i el sensual **brownie de xocolata** amb fruits vermells. I tot amb un **excel·lent servei de sala, comandat per Jaume Solé**, extraordinari sommelier, que interpreta a la perfecció la cuina de Lluís Planas davant de la clientela.

Tot fa que La Taverna del Mar, des del meravellós edifici que està catalogat com a Bé Cultural d'Interès Local i la seva fantàstica decoració marinera, passant per l'indret, a s'Agaró, a primeríssima línia del mar i fins a arribar a la nova proposta gastronòmica, torni a ser el que va ser fa molts anys, i des de la incorporació de Planas a l'**staff** ha agafat una alta velocitat de creuer. Un indret per gaudir en tots els sentits.

La Taverna del Mar

Els Banyes de s'Agaró - Tel. 972 821 669
www.latavernadelmar.cat

