

Ruta gastronómica en la Costa Brava

PISTAS Toc Al Mar, en Aiguablava; La Taverna del Mar, en S'Agaró; o La Pelosa, al lado de Cala Montjoi.

Marta Fernández Guadaño. Madrid

No tantos lugares consiguen servir en la mesa el producto pescado pocas horas antes a escasos metros de la costa en la que se ubican, con una frescura y calidad difíciles de superar. Es el caso de Toc Al Mar, un restaurante enclavado en la arena en la playa de Aiguablava, en Begur (Girona).

Efectivamente, no es un chiringuito, pero podría asumir esta denominación como formato añadiendo el adjetivo *premium*. Arrancó en la primavera de 2011 como un proyecto de emprendedores y bajo una propuesta de "gastronomía mediterránea", que, en este caso, es auténtica y que incorpora como *Nuestra especialidad* los pescados a las brasas de encina.

Pescado a la brasa

"Solo pescado salvaje procedente de las barcas de los pescadores de la zona", advierten en Toc Al Mar para dar paso a una colección de escórporas, dentones, doradas, lubinas, pargos, sargos, corvinas o pulpo de roca, aparte de lujos como las langostas rojas del Cabo de Begur o las gambas de Palamós. Todo recién pescado: la carta incluye un capítulo de pescados de las barcas de la costa de Begur, preparados a las brasas de encina y cuya disponibilidad varía según la captura diaria, con un precio medio 68 euros el kilo.

La otra línea de especialidad de Toc al Mar son los arroces, con recetas como el Caldoso de langosta roja del Cabo de Begur, el Cremoso de langostinos, el Oscuro del Ampurdán o el Seco de nécoras y rosifios, aparte de la Paella cuadrada o el *Rossejat* de fideus.

Mejillones o Almejas al horno de leña, Patatas a la brasa con alioli, Tartar de tomate y cebolla con bonito o una opción de carne con el Filete de ternera hembra de Gerona. De postre, recetas como el Borracho de ron.

Se podría calcular un ticket medio de 45 a 65-70 euros, dependiendo de los que cada cliente pida para comer



La Taverna del Mar, en S'Agaró.

o cenar estos últimos días de agosto o, más adelante, para disfrutar de la llegada del otoño con las suaves temperaturas de la Costa Brava.

Cita en S'Agaró

Se trata de una zona realmente atractiva desde el punto de vista gastronómico (no hay que olvidar que Cala Montjoi, al lado de Rosas, acogió la revolución gastronómica de Ferran Adrià en elBulli). Otra pista a considerar es La Taverna del Mar, propiedad con el Hostal de La Gavina de la familia Ensesa (que se apoya en la dirección gastronómica de Romain Fornell, con una estrella Michelin en Caelis, en Barcelona), en S'Agaró.

En todo caso, se trata de un emblema de la Costa Brava: en 1929, en el Establecimiento de Baños de la Playa de San Pol se construyó el restaurante que se usó como anexo para sus servicios de bar; tras un incendio en 1935, se levantó el emplazamiento actual de La Taverna del Mar.

Con una última remodelación en 2014, este precioso espacio asomado al mar suma restaurante y bar, con oferta a cargo del chef Lluís Planas, en la que se da "protagonismo al pescado salvaje, los arroces y el marisco de nuestras costas". Garbanzos con



A la izquierda, terraza de Toc Al Mar, en la playa de Aiguablava, en Begur. Arriba, uno de sus arroces.

tripa de bacalao y calamar, Cigalitas salteadas al vino blanco, Bacalao con salsa de guisantes y tirabeques, Gambas de Palamós a la plancha o Arroz a la cazuela con nécoras son algunos platos de la carta, con la alternativa de un par de menús por 60 y 75 euros. En la zona del bar-terrace, se despacha un menú de picoteo, con horario continuado desde el desayuno al aperitivo, el mediodía o el atardecer.

Un plus a tener en cuenta es que, desde este verano, Hostal de La Gavina cuenta con el *barman* Javier de

las Muelas (propietario del grupo Dry Martini) como director de coctelería de todos sus espacios de restauración dentro del hotel, así como de La Taverna del Mar y de los Baños de Mar de S'Agaró.

En L'Escala, se puede comer en Hostal Spa Empúries, que ha estrenado este año oferta de restauración gestionada por la firma culinaria Carrot, con tres espacios: Bistró del Mar, en clave informal; Villa Teresita, con propuesta más sofisticada; la terraza en primera línea de

mar y el chiringuito Gambo, en la playa que ofrece una carta informal y desenfadada.

Dónde va Ferran Adrià

La ruta por la Costa Brava puede continuar por La Pelosa. Con vistas al Cabo Norfeu y ubicado en pleno Parque Natural del Cabo de Creus, se sitúa justo al lado de Cala Montjoi, por lo que cuenta con clientes como Ferran Adrià, que trabaja al lado en elBulli 1846. Es el chiringuito abierto en 2005 por la familia Gómez-Alvaz, con carta de "cocina mediterránea con productos de temporada y de calidad".

Anchoas de Rosas, Pulpo a la parrilla, Sepia a la plancha, Boquerones en vinagre, Croquetas de chipirones o Tartar de atún son algunos de sus platos, junto con guisos melosos como Cazuela de rape; pescados como rodaballo, dorada o San Pedro y marisco como las gambas de la zona. Además, hay que tener cuenta que tiene cierta especialización en arroces (como la Paella mixta o el Arroz caldoso con bogavante) y la fritura, como los Calamares a la andaluza. De postre, Crema catalana.

Sin ser chiringuitos, se pueden añadir dos buenas direcciones más en la cercana Rosas: Rafa's y La Sirena.

Rumbo a Cadaqués

El viaje gastronómico de mesas pegadas al mar en la Costa Brava se podría finalizar en Cadaqués. Por un lado, Boia, chiringuito en primera línea de playa, que, abierto en 1946, fue espacio de tertulia de escritores y personajes del mundo de la cultura. Suma oferta para comer y, como Boia Nit, coctelería creada por el barman Manel Vehi, generación más joven de la familia propietaria. De nuevo, Ferran Adrià está entre sus clientes. Y, por otro lado, Compartir, sin estar a pie de playa, es un imprescindible del pueblo daliniano: es la sede en la costa de los dueños de Disfrutar, biestrellado de Barcelona de Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas.



Bar Boia, en Cadaqués, con coctelería en Boia Nit.



Hostal Spa Empúries, en L'Escala.



La Pelosa, al lado de Cala Montjoi.