

# La Taverna del Mar

La història del restaurant **La Taverna del Mar** es remunta al 1929, quan l'industrial Josep Ensesa va comprar uns terrenys per edificar la seva segona residència, on va acabar construint l'extraordinari l'Hostal de La Gavina (5\* GL), els banys de Sant Pol i la Taverna del Mar. Tot el conjunt el va idear l'arquitecte Rafael Masó, i la Taverna del Mar, que al principi va néixer com un *merendero*, de seguida es va convertir en un establiment de referència per a membres de l'alta burgesia de Barcelona. La Taverna del Mar va atraure la indústria del cinema de Hollywood, i es va convertir en set de rodatge de la pel·lícula *De repente, el último verano*, protagonitzada per Elizabeth Taylor, i han estat molts els actors americans, escriptors i famosos que han passat per les taules de la Taverna del Mar. La direcció gastronòmica de tots els espais de La Gavina ha

canviat, i l'arribada d'un xef nou per la Taverna del Mar, com és la del francès **Gaetan Paulus**, ha fet redefinir l'oferta d'aquest restaurant emblemàtic. Gaetan no ha volgut canviar la filosofia del restaurant: ha volgut mantenir un restaurant de producte, de peix i marisc, però sí que ha volgut incorporar noves propostes, sobretot en els primers plats pensats per compartir.

A la Taverna del Mar es premia el producte d'alta qualitat, per la qual cosa el presenten tal com és, sense cap floritura ni intent d'amagar l'ingredient principal. Per tant, tant la **gamba com l'escamarlà són de Palamós**; les **espardenyes o les lla-gostes, de la Costa Brava**; el **Llamàntol, del Cantàbric**, i no ens oblidem de les magnífiques **ostres de Joël Dupuch**, que







les presenta marinades amb aigua de cogombre i pomar verda, escabetx tebi o Ponzú i ous de truita. El peix que treballen és salvatge, provinent de Palamós, Roses, Barcelona i Galícia, i amb elaboracions clàssiques, incorporant la brasa. I continuen oferint els arrossos també com a marca de la casa.

Però les novetats de la Taverna arriben sobretot, com deien, amb els entrants, pensats per compartir i on, a part de tàrtars i sashimis, trobem un magnífic **Cebiche de corball** o un refrescant i sorprenent **Carpaccio de fonoll**. Deliciosa i divertida és la **Tempura de llagostins amb salsa cremosa de xili**, de la qual un es pot arribar a fer addicte! Però sense cap mena de dubte un dels plats estrella és la **Cassola de la Taverna**, cuinada amb unes patates amb all i l'extraordinari llamàntol a sobre amb un ou escaldat. Bravo!

La Taverna del Mar no busca cap estrella de la guia Michelin. És un restaurant de producte que, sumat a l'exclusiva ubicació a la platja de Sant Pol, fa que el client pugui tenir una experiència gastronòmica inoblidable. I això és el que busca Gaetan Paulus, el xef francès que porta ja un any instal·lat a la Costa Brava.

La Taverna del Mar ha incorporat a la seva oferta el **Menú de la Taverna**, amb una extraordinària relació qualitat-preu a 25 €. A la carta el preu mitjà està per sobre dels 60 €. I és que el producte de qualitat i la ubicació de luxe tenen un preu!

La Taverna del Mar continua oferint dos espais per dinar o sopar, ja sigui al magnífic interior porxat, on es respira tradició i bon gust, o bé a l'exterior, a la magnífica terrassa. Tot plegat, l'arquitectura –no hem d'oblidar que és un bé cultural d'interès–, la gastronomia, els vins i la ubicació fan que la Taverna del Mar sigui un restaurant únic i exclusiu, pel qual visitar-lo és imprescindible.

**Restaurant La Taverna del Mar**  
 Platja de Sant Pol - Tel. 972 821 669  
[www.latavernadelmar.cat](http://www.latavernadelmar.cat)

