

## 7 restaurants amb vistes al mar

Us proposem una selecció de locals amb vistes fantàstiques on trobareu una cuina elaborada i un tracte exquisit

Tònia Rius, autora del blog 'Restaurants amb encant' - Dijous, 6 de setembre de 2018

És curiós com gairebé tots, d'una manera o altra, busquem fer coses similars durant les diferents temporades. Tenim tendència a anar als rius i gorgs a la primavera, a la platja a l'estiu, al bosc durant a tardor i a la muntanya durant l'hivern. Podem fer excepcions, però aquesta és la tendència. Si penseu que aquesta afirmació no és del tot certa, com justifiqueu que tots els xiringuitos o restaurants que estan ubicats a prop de la platja, a l'estiu estiguin amb llistes d'espera dia rere dia?

El pitjor de tot és que molts d'ells ni ofereixen un bon producte, ni un bon servei. És per això que vull parlar d'aquells llocs que potser no són tan econòmics, però en els quals, el que rebem a canvi és infinitament millor. M'ha costat escollir; però m'he quedat amb una llista de 7. Set llocs amb vistes fantàstiques al mar (per allò d'aprofitar la tendència de l'estiu), amb una cuina elaborada, un servei exquisit o un tret diferencial enorme.

### Ultramar (L'Escala)



Restaurant Ultramar - TRGP

És una proposta diferent amb ànima pròpia. És un lloc únic i d'això n'és responsable el Gerard. Cada cosa que passa allà dins, tant a la cuina com a fora, la pensa i repensa per fer-la encara millor. El seu cap no descansa. Vol fer coses diferents i les fa. Els divendres proposa els 'Wine a sopar', que són sopars amb la presència d'algú de la bodega per explicar els vins; altres dies ofereix música en directe i mil històries més que s'inventa només perquè la gent estigui a gust. Recomano gaudir de l'àpat des del pis de dalt. És on hi ha les millors vistes de l'Escala.

Tasteu-hi les anxoves (seria un pecat no fer-ho), els musclos 'Andele Wey' i el 'Caralmar' en tempura negra i maionesa amb all negre. És una cuina molt honesta en un paratge brutal. No marxeu sense provar-hi un dels seus còctels. Treballen tècniques de cocteleria evolutiva basada en extraccions de sabors i amb licors Prèmium. A més, disposen de la seva pròpia estació de gel per garantir la qualitat d'aquest producte tan present en aquestes begudes.

#### Informació pràctica:

- **Nom:** Ultramar
- **Adreça:** Carrer de la Torre, 1. L'Escala (Alt Empordà)
- **Horari:** Dilluns i dimarts, d'11.30 a 2 h. Dimecres, de 12 a 17 h. Dijous, de 12 a 1 h. Divendres i dissabte, de 12 a 3 h. Diumenge, de 12 h a 1.30 h.
- **Telèfon:** 872 20 14 21
- **Web:** <http://ultramarclub.com/carta/>

### La Taverna del Mar (S'Agaró)



La Taverna del Mar - TRGP

Ubicat literalment a sobre del mar, les vistes d'aquest restaurant són immillorables des de qualsevol taula. Frontalment es gaudeix de mar obert amb una sensació d'amplitud indescriptible i amb l'horitzó perfectament definit. Lateralment es poden veure les mítiques casetes de colors que hi ha sobre la platja i el clàssic hotel La Gavina de S'Agaró. La terrassa està protegida de la tramuntana per vidres, cosa que permet gaudir-la durant més temps més enllà de l'estiu.

Al darrere de la cuina hi ha el cervell del Romain Fornell. Sempre he manifestat públicament que en sóc molt fan. És provar la cansalada amb ravioli de xampinyons i sèpia o les cigaletes de Palamós saltejades amb alls tendres i caure rendida.

#### Informació pràctica:

- **Nom:** La Taverna del Mar
- **Adreça:** Passeig de Sant Pol. S'Agaró (Baix Empordà)
- **Telèfon:** 972 82 16 69
- **Horaris:** De dilluns a diumenge, de 10 h a 23 h.
- **Web:** <http://www.latavernadelmar.cat/>

## Casamar (Llafranc)



Plat amb trufa i foie del restaurant Casamar - Tònia Rius

Darrere del Casamar hi ha un equip humà bestial. Els dos germans Casellas enamoren. Ho donen tot pel projecte, que viuen conjuntament, i el resultat és evident. Una estrella Michelin em sembla poc; penso que mereixen més, però temps al temps. La ubicació és fascinant, amb vistes a la platja de Llafranc des de dalt.

Ofereixen una cuina amb caràcter i elegant alhora. El menú degustació és una autèntica perdió. Els meus plats estrella són: la trufa de foie gras micuit amb crumble de civada i espelta (simulant una roca cruixent per fora i cremosa pel centre, amb notes fines de cereals); el caneló tebi de porro

amb escamarlans i pomesà (un clàssic de casa), i les maduixes amb nata.

**Informació pràctica:**

- **Nom:** Casamar
- **Adreça:** Carrer del Nero, 3. Llafranc (Baix Empordà)
- **Telèfon:** 972 300 104
- **Horaris:** De dimarts a diumenge, de 13.30 a 15.30 i de 20.30 a 23 h. Dilluns, tancat.
- **Web:** <https://hotelcasamar.net/ca>

**Tragamar (Calella de Palafrugell)**

Restaurant Tragamar - TRGP

A qui no li agrada Calella? Qui no ha caminat per les seves voltes desitjant que s'aturi el temps per no perdre ni un detall del paisatge? La meua proposta va més enllà. Per què no aturem el temps nosaltres mateixos una estoneta per tenir doble plaer? Què us semblaria demanar una de patates Bhutan i el tatakí de tonyina a la mateixa platja de Canadell? Si accepteu, dirigiu-vos al Tragamar.

**Informació pràctica:**

- **Nom:** Tragamar
- **Adreça:** Passatge Jimmy Rena, s/n. Calella de Palafrugell (Baix Empordà)
- **Telèfon:** 972 61 43 36
- **Horari:** De dilluns a diumenge, de 12 h a 23.30 h.
- **Web:** <https://grupotragaluz.com/restaurante/tragamar/>

**Trébol (Es Castell. Menorca)**



Restaurant Trébol - TRGP

Sempre em sentireu parlar bé del Trébol. Li tinc una estima especial. M'ha vist créixer i jo he vist com, any rere any, sempre ha mantingut el bon nivell de producte i cuina. No puc dir que l'he vist créixer perquè ells són grans des de l'inici. Anar al Trébol sempre és motiu d'alegria. Està ubicat al millor port de Menorca. Sé que molts de vosaltres m'ho discutireu parlant-me de Ciutadella o Maó, però jo sempre he dit i dic, amb el cap ben alt, que Cales Fonts té un encant que enamora.

Al Trébol ofereixen cuina tradicional sense gaires invents, potencien el bon producte tractat de forma impecable i deixen que es llueixi per si mateix. El rap fregit amb ceba, les gambes, els escamarlans, la sèpia amb carbassó i qualsevol peix us farà gaudir de valent. Un clàssic de la illa.

#### Informació pràctica:

- **Nom:** Trébol
- **Adreça:** Carrer Moll de Cales Fonts, 43. Es Castell. Menorca
- **Telèfon:** 971 36 70 97
- **Horari:** De dilluns a diumenge, de 13 a 15.30 h i de 19.30 h a 23.30 h.
- **Web:** <https://trebolmenorca.es/>

## Arrosseria (Cunit)



Restaurant Arrosseria - TRGP

La Carme i l'Andreu fan un gran equip. Ella té un tracte deliciós amb tothom. És l'"alma matter" de la sala, sommelier i apassionada del món del vi. Ell sempre està amagat fent el que li apassiona. És feliç darrere dels fogons bellugant-se amunt i avall perquè tot surti cap a la sala en el precís moment que ell vol. Cadascú té el seu terreny. Es respecten i deixen fer a l'altre.

Tots els pica-pica són d'infart, però no marxeu sense provar les braves, les croquetes de gallina i els calamars sevillans. De segon no hi ha debat possible: ha de caure un arròs. Us serà difícil escollir, us ho asseguro. Però agafeu el que agafeu, gaudireu! L'Andreu hi te la mà trencada. M'atreixo

a dir que el porc amb trompetes de la mort és un dels meus preferits.

**Informació pràctica:**

- **Nom:** Arrosseria
- **Adreça:** Passeig Marítim, 57. Cunit (Baix Penedès)
- **Telèfon:** 977 16 02 91
- **Horari:** De dilluns a diumenge, de 13.30 a 16 h i de 20.30 a 23 h.
- **Web:** <https://www.larrosseria.com/>

**Mirador Badia (l'Ampolla)**

Restaurant Mirador Badia - TRGP

No és una proposta de restaurant convencional i, de fet, tampoc no hi trobareu cuina d'autor. Les taules són de plàstic i, les estovalles, de paper. El que ofereixen el Ruben i el Xavi és una altra història. És una barreja de coses: classe magistral, cata, respecte per la natura, difusió del coneixement de la terra i un paisatge espectacular. Tot junt alhora.

La barca surt del port de l'Ampolla i recorre la costa fins arribar a la punta del Fangar. Es rodeja la badia i s'entra a les muscleres. Fins a aquest moment, es gaudeix d'una de les millors vistes del Delta de l'Ebre. A partir d'aquí, comença la classe magistral sobre el cultiu de les ostres i els musclos. I es tanca la festa fent una cata d'aquests mol·lucs o dinant. Meravellós.

**Informació pràctica:**

- **Nom:** Mirador Badia
- **Adreça:** Plaça González Isla, s/n. L'Ampolla (Baix Ebre)
- **Telèfon:** 600 662 734 / 656 984 285
- **Horari:** De dilluns a diumenge, d'11.30 a 17.30 h.
- **Web:** <http://www.miradorbadia.com/gastronomia>

**Enllaços relacionats**

Blog '[Restaurants amb encant](#)'