

La Taverna del Mar ultima el centenari dels Banys s'Agaró

■ El restaurant allarga la temporada fins just abans de Nadal, amb quatre menús per a grups ■ El 2020, un mar i muntanya dedicat a Josep Pla presidirà la carta especial del centenari



■ Els xefs Romain Fornell i Lluís Planas, amb el pollastre amb llagosta, i la família Ensesa, ahir ■ E.A.

Emili Agulló
SANT FELIU DE GUÍXOLS

La família Ensesa ja ha començat els preparatius per commemorar el centenari, l'any vinent, dels Banys de s'Agaró, que el 1920 van ser l'embrió de l'esclat turístic de la badia, que va continuar amb la urbanització, l'Hostal de la Gavina i la Taverna del Mar, una guingueta berenador complementària de les icòniques casetes de bany que amb els anys es va consolidar com a restaurant a peu de platja. Aquest darrer establiment, la gestió del qual van recuperar el 2014, centrarà el pes de la commemoració, amb un menú del centenari en què els xefs Romain Fornell —director gastronòmic del grup— i Lluís Planas —responsable de la cuina i carta de la Taverna del Mar des del 2017— ja han començat a treballar. No hi faltaran, arran del trenc de les onades, el peix de proximitat, amb gambes de Palamós a la planxa o seitons de la mateixa llotja marinars amb vinagre, gerds i fruita de la passió. Però el plat estel·lar serà el mar i muntanya.

És un homenatge paral·lel a Josep Pla, amic de

Josep Ensesa i Gubert i pare de la generació actual, els germans Júlia, Virgínia, Carina i Josep, que ahir encara recordaven les llargues tertúlies familiars fins ben entrada la nit amb Pla a taula. Fornell i Planas, a quatre mans, es van atrevir ahir amb "un plat perillós", segons Pla en *El que hem menjat*, la llagosta i pollastre de pagès que recordava haver menjat de petit "ben units per un sofregit". I l'execució, sumant-hi la picada tradicional catalana, ben bé que podria haver acabat amb l'exigent escriptor llepant-se els dits. Per al menú final, però, és possible que acabin optant pels escamarlans —en comptes de llagosta— per evitar que el preu tancat es dispari, tot i que gràcies al viver de l'establiment no hi haurà problemes per oferir-lo a la carta.

Allarguen temporada

Abans del centenari, però, l'establiment anuncia que allargarà enguany la temporada fins al 22 de desembre —un mes i mig més—, per oferir menús per a grups a partir de vuit persones que s'interessaven pels àpats prenadales. Els preus per persona oscil·laran entre 35 i 59 euros. ■

Una nova terrassa, en estudi

Entre els plans dels Ensesa per a l'any vinent, a la Taverna del Mar, hi ha ampliar la zona exterior de *chill-out* que ofereixen els capvespres i nits d'estiu. La van obrir l'any passat, amb una capacitat modesta, però ara es plantegen estendre-la cap a la terrassa que hi ha sobre el menjador. Ja han fet les primeres consultes sobre el projecte —l'edifici s'aixeca sobre la zona marítimoterrestre, amb una concessió de Costes que van renovar el 2018— i avancen que l'adaptació seria sen-

zilla: bàsicament una barana de seguretat.

L'edifici original de la guingueta i les terrasses, majoritàriament de fusta, el va concebre l'arquitecte Rafael Masó, però després de l'incendi que el va assolir el 1935, el seu deixeble Francesc Folguera va projectar la construcció actual. L'Ajuntament de Sant Feliu el va declarar bé cultural d'interès local el 2013, quan els responsables de Costes sospesaven enderrocar-lo un cop expirés la concessió, l'any passat.