

S\{2019}Agaró: el Mediterráneo como era antes

Mar Nuevo • original

Accediendo desde el sur por Sant Feliu de Guíxols, o desde el norte por Platja d'Aro, se descubre una rareza única: unos baños y un restaurante desplegados como un anfiteatro en la **playa de Sant Pol** junto a S'Agaró. Entre casetas de vivos colores descansa un museo vivo que habla de la historia de aquellos primeros baños de mar y de aquel Mediterráneo, como era antes.

En el 2020, Els Banyes de S'Agaró, los más antiguos de su género de la Costa Brava y de toda España, levantados según el modelo de la Riviera italiana o la emergente Costa Azul francesa, cumplen 100 años, y lo hacen en plena actividad y con un excelente estado de salud funcional.

A su lado, el restaurante que abraza a los baños, **La Taverna del Mar**, heredero de un humilde merendero, está a punto de cumplir los 85 años, ahora como referente de **alta gastronomía**.

INFORMACIÓN VISUAL
JORDI CATALÀ
tendencias

100 AÑOS DE BAÑOS

CASTELL D'ARO
PLATJA D'ARO

S'AGARÓ

Playa de Sant Pol

SANT FELIU DE GUÍXOLS

BANYES DE S'AGARÓ

Accediendo desde el sur por Sant Feliu de Guíxols, o desde el norte por Platja d'Aro, se descubre una rareza única: unos baños y un restaurante desplegados como un anfiteatro en la playa de Sant Pol junto a S'Agaró. Se trata de un museo vivo que habla de la historia de aquellos primeros baños de mar y que está constituido por un importante número de casetas de vivos colores y en el centro su antiguo merendero, convertido hoy en un restaurante de referencia.

Con el plato del centenario a base de langosta y pollo, Albert Depau, director de La Gavina, Virginia Ensesa, el chef Romain Fornell, el chef Lluís Planas, Julia Ensesa y Josep Ensesa.

La entrada al restaurante tras la guerra civil en los años 50. La Taverna del Mar y los baños con sus casetas de colores a principio de los años 20 y en la actualidad. A la izquierda, casetas actualmente.

Romain Fornell con Lluís Planas, el presente gastronómico de la Taverna del Mar.

S'Agaró. Infografía: Jordi Català.

Cien años de baños sin interrupción (o casi)

La familia Ensesa, propietaria del restaurante La Taverna del Mar, es heredera de un apellido íntimamente ligado al turismo en la Costa Brava. Más aún, impulsora del propio concepto de La Costa Brava, sugerido en 1908 por Ferran Agulló, construido en torno a **La Gavina** y el conjunto de S'Agaró.

Cien años después se conmemora un aniversario que coincide con los 85 años de la refundación de La Taverna del Mar, que realizará su propio homenaje a las icónicas casetas con un menú especial diseñado por **Romain Fornell**, chef del Caelis de Barcelona, con estrella Michelin, y asesor gastronómico de La Taverna del Mar, y **Lluís Planas**, el chef ejecutivo del mismo establecimiento.

Entre sus propuestas destaca una receta de mar y montaña, un plato emblemático de la cocina ampurdanesa a base de langosta y pollo glosado, entre otros, por el escritor Josep Pla, que gustaba de pasearse por las rocas que limitan estas bellas playas.

INFORMACIÓN VISUAL **JORDI CATALÀ** **tendencias**

BAÑOS + FOGONES

LA TAVERNA DEL MAR
RESTAURANT - MARISQUERIA

La Taverna del Mar, a punto de cumplir 85 años, como heredero de aquellas primeras instalaciones de bar y merendero de los baños de la playa de Sant Pol junto a las casetas de colores siguiendo el modelo de la Riviera italiana, o de la Costa de Azul francesa.

CASETAS

TERRAZA INTERIOR

TERRAZA EXTERIOR

CHILL-OUT

Las casetas de madera y vivos colores han permanecido presentes a lo largo del tiempo en su anfiteatro de playa, alrededor del restaurante.

La Taverna es una clásica construcción marinera y mediterránea, luminosa, sencilla y blanca, entre el modernismo y el novocentismo, catalogada como "Bien Cultural de Interés Local". Este edificio paralelo a la playa, abierto al mar sobre un pequeño muro que actúa como rompeolas, posee siete grandes grandes ventanales orientados al sudeste, que proporcionan una transparencia y luminosidad únicas y que permiten acceder a uno de los paisajes más privilegiados de la Costa Brava.

Baños S'Agaró. Infografía: Jordi Català.

Tiempos de pioneros turísticos

Desde 1913 se intentó en varias ocasiones crear baños en esta bahía pero, como explicaba Josep Ensesa i Gubert, el creador del conjunto de S'Agaró, no fue hasta 1919 cuando se crean verdaderas las primeras infraestructuras. Hay que esperar un año más, a 1920, cuando se levantan los baños modernos.

A principios del 1929, el éxito de los baños se convierte en un fenómeno social que obliga a ampliar las instalaciones: se añadieron cocina, cámara frigorífica, terrazas y una cubierta de obra para el bar, y se inició la construcción de lo que sería el actual restaurante de la playa, diseñado por el arquitecto modernista **Rafael Masó**, vinculado a la escuela de Gaudí.

La Taverna del Mar nació en realidad como un merendero de playa al lado de las históricas casetas de baño de S'Agaró.



Lo que nació como un merendero es hoy un templo gastronómico. Foto: La Taverna del Mar.

Un concepto turístico que entra en la modernidad

Ensesa hizo una gran inversión en publicidad para dar a conocer S'Agaró en la Exposición Universal de Barcelona de 1929, anunciándolo como el primer centro de vacaciones "a la europea" de España, a la altura de los de San Sebastián y Santander.

La gran afluencia de visitantes propició que el mismo 1929 se iniciara la construcción del **Hostal de la Gavina**, también diseñado por Rafael Masó. El verano del 1930, **Josep Gaspart**, futuro fundador de la **cadena hotelera Husa**, se responsabilizó del restaurante de los Baños.

Un incendio en 1935 destruyó la terraza de la Taverna y, puesto que Masó había fallecido, fue su ayudante **Francesc Folguera** quién proyectó un edificio de inspiración modernista, mediterránea, pero también novocentista, con siete arcadas que daban al mar.

Sabores de La Taverna del Mar. Infografía: Jordi Català.

La inauguración de la Taverna del Mar estaba prevista para el domingo 19 de julio del 1936; sin embargo, el levantamiento militar en Cataluña motivó que las instalaciones quedasen abandonadas hasta el final de la guerra civil.

Un restaurante marinero distinto a todos

La Taverna es una clásica construcción marinera integrada en el paisaje, luminosa, sencilla y blanca, pero también una joya arquitectónica catalogada como Bien Cultural de Interés Local.

Paralelo a la playa y abierto al mar, sobre un pequeño muro que actúa como rompeolas, sus grandes ventanales con arcos de medio punto proporcionan una transparencia y luminosidad únicas y permiten acceder a uno de los paisajes más privilegiados de la Costa Brava.

Con el paso de los años y el *boom* turístico, y de la mano de Ensesa Montsalvatge, hijo del fundador, La Taverna del Mar avanzó hasta posicionarse como un local de referencia por su excelente ubicación pero también por su oferta gastronómica.

Foto: La Taverna del Mar.

Un proyecto para el siglo XXI

Entrado el siglo XXI fueron sus hijas Julia, Virginia y Carina las que se colocaron al frente de un nuevo proyecto elegante y de calidad, para lo que encargaron al interiorista **Lázaro Rosa Violán** el rediseño de la Taverna del Mar.

El fichaje del chef con estrella Michelin **Romain Fornell** (Caelis) en 2015 como asesor gastronómico supone un paso más que se completa, en 2017, con la llegada de cocinero **Lluís Planas**.

Nacido en Palamós, muy cerca de la Taverna, Planas conoce muy bien las cocinas local y marinera, pero además ha crecido junto a nombres como Arzak, Gaig y el Celler de Can Roca. Se acompañó, al mando de la sala, con un experto eficiente, elegante y exquisito en su trato como es **Jaume Solé**.

Foto: La Taverna del Mar.

Alta gastronomía

El restaurante posee una Carta principal y un Menú Gastronómico con propuestas como ostra francesa con agua de pepino y manzana verde, salmón marinado en tartar con guacamole y cebolleta, o navajas de Galicia a la plancha, tomate confitado y lima Kaffir.

Basado en la cocina tradicional marinera, también incorpora platos que cambian durante la temporada como el sashimi de salmón con alga nori y wasabi, gambitas de Palamós o sepionas con espárragos verdes, caviar Gresha Kristoff con blinis, espárrago blanco parmentier, huevo poché y Sevruga. Tartar, cerviches, sopas de pescado, marisco de proximidad, arroces, paellas o fideuás completan su oferta.

INFORMACIÓN VISUAL JORDI CATALÀ tendencias

UN PARAÍSO GOURMET

S'Agaró y La Gavina constituyen un polo insólito de restaurantes de alto nivel que buscan ofrecer la mejor restauración de la Costa Brava, confiando la coordinación de los fogones de todos ellos a uno de los chefs del momento: **Romain Fornell**

CUARTAS JORNADAS GASTRONÓMICAS

- 12/7 GARBÍ: BRUNCH MEDITERRANEO RAFA PENA ROMAIN FORNELL
- 25/7 GARBÍ: BRUNCH MEDITERRANEO ALBERT ADRIÀ ROMAIN FORNELL
- 30/8 CANDELIGHT: FESTIVAL GASTRONÓMICO CANDELIGHT PAOLO CASAGRANDE ROMAIN FORNELL

Son una propuesta de gastronomía de alto nivel de Fornell

EL BARCO candlelight

CANDELIGHT
Uno de los principales capitales del hotel es este restaurante gastronómico, buque insignia de Romain Fornell, su nueva carta fusiona fusiona las cocinas francesa (alta y clásica) con la mediterránea, basada en el mar y en productos de calidad y proximidad.

LA TAVERNA DEL MAR
Antiguo bar de los baños de S'Agaró. Restaurado en 1936 como La Taverna del Mar. En el 2014 la familia Ensesa, inició un gran proyecto de calidad. El Chef Lluís Planas, propone una carta de pescado salvaje, paella y marisco...

RESTAURANTE GARBÍ
Frente a la piscina y la bahía de Sant Pol. Su chef Jose Pulido ofrece delicias de la dieta mediterránea: gazpachos, carpaccios, langosta o jamón ibérico, lubina salada o la legendaria paella. Junto al Garbí está el Blue Bar.

VILLA D'ESTE
Es un exclusivo escenario para desayunar, en su interior o en la terraza.

EL BARCO
Snack Bar relajado y elegante, con la misma oferta gastronómica que el El Barco Bar y la Terraza La Gavina.

EL BARCO BAR
"Sin el equipo nada es posible"
ROMAIN FORNELL, DIRECTOR GASTRONÓMICO DE LA GAVINA

BLUE BAR
Una bella escalinata introduce a un ambiente íntimo y reservado. Elegantes candelabros en cada mesa, óleos de Emil Grau i Sala, y mobiliario exquisito.

TERRAZA LA GAVINA
Abierta todo el día, para comer y cenar, zona fresca y tranquila, ideal para disfrutar de la sombra junto a un libro. Punto de encuentro para huéspedes y verinos

La Venus de Joan Rebull da la bienvenida al baño y al bar terraza, solarium, con tapas y zumos de frutas, verduras, smoothies y batidos.

Su íntimo patio mantiene la belleza del conjunto: la fuente del zodiaco, altos árboles, estrellas cubriendo el cielo y piano en directo.

El local más antiguo de La Gavina, Extraordinario ambiente de bar de cócteles y también snacks con forma de nave forrada de madera barnizada. Ernest Hemingway y Ava Gardner, tenían aquí cócteles favoritos. La famosa bofetada de Frank Sinatra se produjo también aquí. Es cuna de historias legendarias cuyas paredes guardan muchísimos secretos.

1 ESTRELLA MICHELIN

Paraíso gourmet en La Taverna del Mar. Infografía: Jordi Català.

Los recién llegados

Ahora el restaurante La Taverna del Mar estrena un servicio de *takeaway* de platos gourmet entre los que destacan la ensalada de langostinos, las sepias con espárragos, la cazuela de bogavante, el suquet de rape y el pescado del día al horno, entre otros.

También se ha potenciado la terraza exterior con una gastronomía ligera y de calidad y un menú que abarca desayuno, aperitivo y una selección de tapas para la tarde después de un buen baño en el mar.

Cuando cae la tarde, cócteles, copas y música ambiental en el recién inaugurado *chill-out* son los compañeros para disfrutar de la noche junto al mar.

Jordi Català. Periodista, infografista, comunicador visual, historiador, diseñador y casi arquitecto. Especialista en gastronomía, vinos, destilados y habanos. Creador de TOI y de las CatasVisuales. Dirigió Infografía en El Periódico de Catalunya 24 años. Es infografista del GT del Liceu y profesor en la UAB, UViC, EINA y en CPC.